

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Аллюровой Юлии Витальевны на тему:
«Совершенствование технологии рыбных консервов из мойвы: расширение ассортимента, применение коптильного геля, повышение качества», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

В условиях современного развития российской экономики, с учетом обозначенных целей и задач стратегии продовольственной безопасности страны все более значимыми становятся вопросы обеспечения ценными и качественными продуктами питания населения Российской Федерации. В связи с этим, вопросы создания, внедрения и совершенствования технологии переработки рыбной продукции становятся особенно актуальными. Диссертационная работа Аллюровой Ю.В. посвящена совершенствованию технологии рыбных консервов из такого малорентабельного сырья, как мойва. Автором исследовано качество мороженой мойвы в процессе длительного хранения, сделан акцент о безопасности и качестве рыбы, которая выдерживает 6 месяцев хранения вместо 4, согласно требованиям действующей нормативной документации.

Аллюровой Ю.В. научно обосновано использование холодного копчения при получении полуфабриката для консервов из мойвы, внедрение которого в производственный процесс рыбоперерабатывающих предприятий позволит обеспечить изготовление консервов высокого качества.

Автором обоснован и оптимизирован рецептурно-компонентный состав коптильного геля, используемого для изготовления консервов из подсушенной мойвы с ароматом копчения в масле. Установлена взаимосвязь между качеством мороженой мойвы в процессе длительного хранения и характеристиками конечного продукта.

Практическая значимость диссертации подтверждена получением патента РФ на способ приготовления консервов из мойвы, а также разработкой и утверждением комплекта нормативной документации

По теме диссертации опубликовано 14 работ, в том числе 3 статьи в изданиях из перечня рецензируемых научных изданий, рекомендуемых ВАК РФ, 1 – в международных изданиях, рецензируемых в базах Scopus.

Научные выводы и рекомендации, сформулированные Аллояровой Ю.В., представляются обоснованными и убедительными.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. В списке работ, опубликованных по теме диссертации, представлены две работы с одинаковыми названиями.

2. На рисунках 12, 14, 15 не отмечены исходные значения показателей, характеризующих качество сырья со сроком хранения 0,5 мес.

В целом, работа соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. к кандидатским диссертациям, а автор - Аллоярова Юлия Витальевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры « Технология хранения
и переработки продуктов животноводства»

Российского государственного аграрного
университета- МСХА им. К.А. Тимирязева,
доктор технических наук, профессор
г. Москва, ул.Тимирязевская,49

okrasulya@mail.ru

8(915)311-89-30

О.Н. Красуля

15.02.2021г.

Подпись проф. О.Н. Красули заверяю:



*специально
по поручению
А.Пастухова*