

ОТЗЫВ

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

Основной целью исследований диссертационной работы Аллюровой Юлии Витальевны является совершенствование технологии консервов из копченой мойвы на основе рационализации условий и режимов предварительной тепловой обработки мелкой рыбы и изучение влияния качества сырья на качество консервов. Для достижения цели автором были сформулированы и реализованы задачи, суть которых заключается в совершенствовании технологии консервов из копченого полуфабриката мойвы, подготовленного при невысоких температурах, изучении сенсорных, микробиологических, физико-химических изменений консервов и оценки их качества в процессе хранения.

Научная новизна диссертационной работы Аллюровой Ю. В. подтверждается научно обоснованным применением холодного копчения вместо горячего в технологии рыбных консервов из мойвы; обоснованием и оптимизацией рецептурно-компонентного состава коптильного геля для получения полуфабриката для консервов; установлением предельного срока хранения мороженой мойвы, не превышающего 6 месяцев вместо 4 месяцев, позволившего изготовить качественные консервы; расчетом пищевой и биологической ценности консервов.

Практическая значимость работы подтверждается разработкой и утверждением нормативной документации на готовую продукцию: ТУ 10.20.25-091-00471633-2019 «Консервы рыбные «Мойва подкопченая в масле». Технические условия» и ТИ 091-2019 технологическая инструкция по изготовлению консервов рыбных «Мойва подкопченая в масле», ТУ 10.20.25-082-00471633-2018 «Консервы из подсушенной рыбы с ароматом копчения в масле. Технические условия», ТИ № 082-2018 по изготовлению консервов из подсушенной рыбы с ароматом копчения в масле; получением патента РФ № 2616400 на способ приготовления консервов из мойвы; промышленной апробацией работы на ООО «ИНТРО»; расчетом годового экономического эффекта.

