

В диссертационный совет Д212.035.04
при Федеральном государственном бюджетном
образовательном учреждении высшего образования
«Воронежский государственный университет
инженерных технологий»
394036, г. Воронеж, пр. Революции, д.19.

ОТЗЫВ

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

Актуальность

Актуальность диссертационной работы Аллояровой Ю. В. подтверждается комплексным исследованием взаимозависимости показателей качества сырья и получаемой из него по усовершенствованной технологии готовой продукции, которая соответствует требованиям НД по безопасности и уровню физико-химических, микробиологических и органолептических показателей.

В связи с рекомендациями диетологов и тенденциями увеличения потребления рыбы и морепродуктов, как уникальных продуктов питания, содержащих полноценные белки, жиры, включая ПНЖК, витамины, микро- и макроэлементы, расширение ассортимента рыбных консервов имеет важное значение в обеспечения запросов потребителей.

Выполненные исследования согласуются с положениями Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса РФ т.к. направлены на интенсификацию производства продуктов глубокой переработки, что увеличивает капитализацию рыбной отрасли.

Цель диссертационной работы заключалась в совершенствовании технологии консервов из копченой рыбы на основе рационализации условий и режимов предварительной тепловой обработки мелкой рыбы и изучение влияния качества сырья на качество консервов.

Научная новизна

Обосновано применения холодного копчения при невысоких температурах в технологии рыбных консервов из мойвы.

Оптимизирован рецептурно-компонентный состава копильного геля для получения полуфабриката консервов.

Установлен предельный срок хранения сырья мороженой мойвы для изготовления качественных консервов, отвечающие требованиям НД.

Теоретическая и практическая значимость работы.

Установленные зависимости и закономерности позволили сформировать новые знания о возможности применения холодного копчения при невысоких температурах в производстве консервов из мойвы и сформировать разделы специальных дисциплин при подготовке магистрантов (1, 2 курс) по направлениям 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (профиль: Технологии продуктов из водного сырья), 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии».

Усовершенствованная технология с применением копильного геля обеспечила минимальное содержание бенз(а)пирена в консервах из мойвы до уровня 0,0001 мг/кг, что значительно ниже значения ПДК для копчёных рыбных продуктов и соответствует современным требованиям безопасности продуктов питания.

Практическую значимость диссертации подтверждает также разработка и утверждение комплекта НД: ТУ 10.20.25-091-00471633-2019 «Консервы рыбные «Мойва подкопчённая в масле». Технические условия» и ТИ 091-2019 технологическая инструкция по изготовлению консервов рыбных «Мойва подкопчённая 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.

Замечания

1. Автором показана целесообразность увеличения срока хранения сырья мороженой мойвы с 4 до 6 мес. и изучены показатели качества готового продукта. Вместе с тем не совсем понятно, с какой целью проводили изучение показателей консервов, изготовленных из сырья длительного хранения – 12 мес. (стр.16), если ранее в тексте автореферата (стр.11) приведены данные о существенном превышении нормы содержания азот летучих соединений (АЛО), что свидетельствует об интенсивном протеолизе и невозможности использования такого сырья.

2. Применительно к методикам исследования автор приводит ссылки на нормативные документы по отбору проб для испытания сырья, но не указывает методы отбора проб для испытания готовой продукции, а также не указывает на

необходимость нормирования *Vibrio parahaemolyticus* в мороженом сырье при проведении его микробиологического контроля (стр.9).

3. В автореферате нет четкого обозначения установленных в ходе испытаний сроков хранения консервов с высокими показателями качества, однако неоднократно по тексту упоминается рекомендуемый срок хранения для сырья - мороженой мойвы – 6 мес.

4. Нет информации о результатах испытаний по обоснованию сроков годности и условий хранения консервов в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

5. В автореферате на стр. 8 автор ссылается на неактуальный в настоящее время нормативный документ - ГОСТ Р 54004-10 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний». Действующим является Межгосударственный стандарт ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».

6. На рис.1 (стр.7) приведен термин «физиологические группы бактерий», однако автор разъяснения этого термина не дает.

Заключение

Представленные в автореферате положения подтверждают, что диссертация является законченной научно-квалификационной работой.

Диссертация удовлетворяет требованиям п.9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013г. № 842, редакция от 01.10.2018г.), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Аллоярова Юлия Витальевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Ректор ФГБОУ ДПО
«Санкт-Петербургский
институт управления
и пищевых технологий»
к.т.н., доцент



Пономарева Ольга Ивановна

Адрес: 191186, РФ, Санкт-Петербург,
набережная канала Грибоедова, д.7
телефон: +7(812)-314-18-45, e-mail: rector@hlebspb.ru