

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Соколова Александра Викторовича
«НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: СОСТАВ, СВОЙСТВА И ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»,

представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности
05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Целью исследования являлось научное обоснование и разработка инновационных технологических решений по организации выпуска пищевой, кормовой и технической продукции на основе комплексной переработки вторичного рыбного сырья, обеспечивающих повышение безопасности, качества, конкурентоспособности новых товаров и экономическую эффективность производства.

Тема исследования актуальна, так как представленная работа отвечает задачам, поставленным руководством страны, отраженным в Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2030 года, Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации, Стратегии развития морской деятельности Российской Федерации до 2030 года, Государственной программе Российской Федерации «Развитие рыбохозяйственного комплекса».

Научная новизна работы заключается в дополнении, обобщении и анализе информации о химическом составе, качестве и безопасности вторичного рыбного сырья; в предложении эффективно использовать вторичное рыбное сырье в частных технологиях при проектировании новых рецептурно-компонентных решений пищевых, кормовых и технических продуктов; в научном обосновании методологии сбора и глубокой переработки вторичного рыбного сырья; в экспериментальном доказательстве целесообразности применения ферментализации для обработки вторичного рыбного сырья; в научном обосновании и экспериментальном подтверждении целесообразности использования вторичного сырья икорного производства в качестве источника белково-витаминной добавки; в обосновании новых и совершенствовании имеющихся рецептурных композиций пищевых продуктов с заданным соотношением эссенциальных веществ; в обосновании условий получения полимеров из вторичного рыбного сырья и исследовании их свойств.

Теоретическая и практическая ценность исследования заключается в расширении, обобщении и систематизации информации о химическом составе, пищевой и биологической ценности вторичного рыбного сырья как основы для создания научных данных для практического использования в научной среде и промышленности; в разработке и утверждении технической документации на новые виды продукции; во внедрении результатов исследования в учебный процесс.

По представленному автореферату имеются следующие замечания.

1) С. 13 (абзац 3): указано, что все экспериментальные исследования проведены «не менее чем в трех повторностях», «каждое значение является средним как минимум из трех определений». Из автореферата не ясны математические, статистические критерии, параметры, необходимые для определения достаточности количества измерений. В автореферате не указаны значения, принятые при статистической обработке данных – значения доверительной вероятности и т.д.

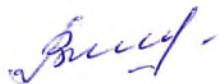
2) Не ясно, если речь идет о предприятиях Воронежской области (с. 5, предпоследний абзац), каким образом получен икорный фреш-джус № 2 (из охлажденных ястыков горбуши).

3) В тексте автореферата встречаются опечатки и пунктуационные ошибки.

В целом, как можно судить по автореферату, автором проведен достаточный объем исследований. Представленная работа содержит новую информацию, актуальна, соответствует необходимым требованиям (п.14 «Положения о порядке присвоения учёных званий

и присуждения учёных степеней» ВАК РФ), предъявляемым к докторским диссертациям, и автор, Соколов А.В., заслуживает присвоения степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор биологических наук,
1.5.13 – Ихтиология,



Карпенко Владимир Илларионович

профессор, профессор кафедры Водных биоресурсов и аквакультуры

Кандидат технических наук,

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств,
доцент, доцент кафедры «Технологии пищевых производств»



Ефимов Андрей Анатольевич

ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет»,
683003, Петропавловск-Камчатский, ул. Ключевская, 35, тел. (415)2-300944,
e-mail: efimoff-a@mail.ru

Подпись заверяю



Вежновец Т.А., заместитель начальника
управления по кадровой работе