

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Сетьковой Алины Юрьевны на тему «Новые сырьевые источники для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса: состав, свойства, технологические решения», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата наук (специальность – 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)

Актуальностью рассматриваемой темы обуславливается тем, что рыбопродукты являются одним из важнейших компонентов питания населения нашего государства, включающий в себя широкий спектр необходимых пищевых веществ, включая эссенциальные пищевые вещества. Рыбная промышленность является перспективным направлением для развития и обеспечения продовольственной безопасности страны. Секционная политика западных государств вызывает дефицит импортного сырья для производства традиционной линейки продуктов питания, что открывает возможность импортозамещения и развития новых источников для производства и переработки рыбной продукции. Поэтому работа Сетьковой А.Ю., посвященная изучению сырьевых источников для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса, выполнена на актуальную тему и имеет научное и практическое значение.

Впервые доказана возможность применения веслоноса для переработки с получением пищевых продуктов разнообразного ассортимента. Изучен состав тканей веслоноса, мышечная ткань имеет белки с минимальным количеством соединительной ткани. По уровню общей суммы и полноценности белки веслоноса имеют преимущества по сравнению с традиционными поликультурными прудовыми рыбами. Соотношение жирных кислот позволяет отнести мясо веслоноса к сырью для лечебного и профилактического питания.

Результаты исследований расширили и углубили имеющиеся сведения в данной области науки. Обосновано и экспериментально доказано использование веслоноса как источника сырья для производства рыбопродуктов, в связи с высокими показателями функционально-

технологических свойств, обеспечивающий хороший выход, хорошие органолептические показатели при минимальных технологических потерях.

Следует отметить высокий уровень и большое количество опубликованных по теме диссертации работ.

Замечания и пожелания по автореферату: автором приведены сведения пищевой ценности белка мяса веслоноса, однако он не приводит сравнительный анализ аминокислотного состава.

Считаю, что диссертационная работа Сетьковой Алины Юрьевны на тему «Новые сырьевые источники для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса: состав, свойства, технологические решения», отвечает требованиям ВАК России, автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

кандидат биологических наук

03.03.01 физиология, доцент кафедры  
технологии Производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ,



Чуев Сергей Александрович

кандидат сельскохозяйственных наук

06.02.10 – частная зоотехния, технология  
производства продуктов животноводства  
заведующая кафедрой технологии производства  
и переработки сельскохозяйственной  
продукции ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ,  
доцент

Ордина Наталья Борисовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет», 308503, Белгородская обл., Белгородский р-н, п. Майский, ул. Вавилова, 1, 8 (4722) 39-21-79

Подпись Чуева С.А., Ординой Н.Б. заверяю:



Подпись Чуев С.А.  
Ордина Н.Б.

Заверяю: начальник отдела  
по работе с персоналом

М. Закушка  
09. 09 2022 года