

ОТЗЫВ

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

Актуальность проблемы, связанной с изучением возможности применения новых источников рыбопродуктов и разработки технологий их переработки усиливается в связи с необходимостью импортозамещения и увеличения объемов производства, а так же повышения качества и снижения стоимости рыбопродуктов для удовлетворения потребностей населения в продукции с высокой пищевой ценностью. Широким потребительским спросом на рынке рыбопродуктов пользуются формованные изделия для быстрого приготовления, пастообразные продукты готовые к употреблению, а так же консервы. Одним из путей решения этой проблемы является использование прудовых рыб. Особый интерес представляет веслонос, который является перспективным источником для производства пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям к качеству и безопасности.

В связи с этим, Сетьковой Алиной Юрьевной была поставлена и успешно достигнута цель, связанная с созданием ассортиментных линеек высококачественных рыбопродуктов широкого потребительского спроса, в частности, веслоноса, на основе анализа комплекса физико-химических свойств мяса и продуктов разделки данной рыбы. Впервые доказана возможность использования веслоноса для переработки с получением пищевых продуктов разнообразного ассортимента: показана экономическая целесообразность и технические преимущества.

Автором проведено экспериментальное исследование, в ходе которого определялись органолептические, микробиологические, токсикологические, радиологические показатели продуктов. Исследованы функционально-технологические и структурно-механические свойства сырья. Был проведен сенсорометрический анализ ароматов пищевого сырья и продуктов, а также минеральный состав объектов. Проанализированы масс-метрические характеристики продуктов разделки, исследованы состав и свойства мяса, печени и роострума веслоноса для использования в качестве самостоятельных и комбинированных пищевых систем. Идентифицированы эссенциальные нутриенты, определены пищевая и биологическая ценность сырьевых источников. Изучены особенности биохимических превращений мяса веслоноса при хранении, дана микробиологическая оценка и определены показатели безопасности.

В результате выполненной работы автором обоснован выбор нового сырьевого источника для производства высококачественных рыбопродуктов широкого потребительского спроса. Обоснованы условия получения фаршевых и пастообразных продуктов, в том числе формованных полуфабрикатов, паштетов и консервов. Рассчитана экономическая эффективность разработанных рыбопродуктов на 1 т готовой продукции в год. Разработана и предложена математическая модель с программным обеспечением для практической реализации технических решений. Таким образом, исследование имеет существенное практическое значение.

Диссертацию и автореферат отличают четкая логическая структура, грамотное изложение текста, убедительность результатов исследования и использование

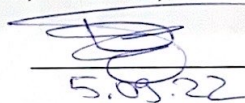
современных методов исследований. Представленные выводы соответствуют поставленной цели и задачам, тема диссертации соответствует заявленной специальности.

По автореферату имеется следующее замечание: не совсем понятно, определялось ли при анализе аминокислотного состава рыбы количественное содержание незаменимых аминокислот, и какая аминокислота лимитирует биологическую ценность рыбы веслоноса.

Высказанное замечание не снижает положительную оценку работы, выполненной на высоком научном уровне.

Считаю, что диссертационная работа Сетьковой Алины Юрьевны является законченной научно-квалификационной работой, отвечающей требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, в действующей редакции, предъявляемых к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Сетькова Алина Юрьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Заведующий кафедрой «Технологии и оборудование пищевых и химических производств» ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет», доктор технических наук (05.17.08, 05.13.01), профессор



Д.С. Дворецкий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный технический университет» 392000, г. Тамбов, ул. Ленинградская, 1, тел.: 8(4752) 63-94-42
e-mail: dvoretzkiy@yahoo.com

