

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Сетьковой Алины Юрьевны на тему: «Новые сырьевые источники для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса: состав, свойства, технологические решения», представленной в диссертационный совет Д 212.035.04 на базе ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий, на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, и рыбных продуктов и холодильных производств»

В последнее время производители проявляют интерес к веслоносу, который характеризуется рядом положительных качеств для производства пищевых продуктов за счет быстрого наращивания массы тела, отсутствия чешуи, мелких, реберных и межмышечных костей, хорошей развитости мышечной ткани. Однако сведения о химическом составе и пищевой ценности, применении в технологии пищевых продуктов, в доступных литературных источниках отсутствуют.

Учитывая, что ряд фермерских хозяйств в регионах страны, включая Воронежскую область, на протяжении последних лет успешно производят рыбу веслонос в прудах в условиях поликультурного выращивания, проведение комплексных исследований частей этой рыбы послужат мощным фактором усиления и стабилизации отечественного рынка рыбопродуктов с высокой пищевой ценностью гарантированного качества, с высоким уровнем безопасности и широким потребительским спросом.

Актуальность диссертационной работы Сетьковой А.Ю. не вызывает сомнений.

Основные научные результаты, приведенные в диссертации, разработаны автором впервые и являются новыми научными знаниями в области новых сырьевых источников для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса.

Автором впервые предложен новый сырьевой источник для производства высококачественных рыбопродуктов широкого потребительского спроса, проанализированы массметрические характеристики продуктов разделки, исследованы состав и свойства мяса, печени и рострума веслоноса для использования в качестве самостоятельных и комбинированных пищевых систем. Идентифицированы эссенциальные нутриенты, определена пищевая ценность сырьевых источников. Изучены особенности биохимических превращений мяса веслоноса при хранении, дана микробиологическая оценка и определены показатели безопасности. Обоснованы условия

