

ОТЗЫВ

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

Рыба и рыбопродукты - необходимый источник питания ввиду полезности ингредиентов состава для организма человека. Стратегия развития рыбохозяйственного комплекса России состоит в обеспечении национальной продовольственной безопасности, создании человеческого капитала, сведении до минимума негативных воздействий на окружающую среду. В последнее время производители проявляют интерес к веслоносу, который характеризуется рядом положительных качеств. Однако сведения о химическом составе, пищевой и биологической ценности, приемлемости в применении в технологиях пищевых продуктов различного ассортимента и уровня качества отсутствуют.

В результате логично построенной серии экспериментов, проанализированы масс-метрические характеристики продуктов разделки, исследованы состав и свойства мяса, печени и рострума веслоноса. 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. Автор провел гистоморфологические исследования, которые показали отсутствие костей, развитость мышечной ткани. Обоснованы условия получения фаршевых и пастообразных продуктов, в том числе формованных полуфабрикатов, паштетов и консервов. Разработана и предложена математическая модель с программным обеспечением для практической реализации технических решений.

Научно-практическая значимость исследования заключается в том, что были разработаны комбинации рыбного сырья, которые позволили получить продукты невысокой стоимости со сбалансированным химическим составом, в том числе для быстрого приготовления пищи. Новые рыбопродукты апробированы при дегустации и выработке в условиях опытно-промышленного производства. Автором были установлены закономерности, качественные и количественные характеристики объектов исследований, которые позволили сформулировать новые знания и значительно расширить технологические основы новых продуктов.

Научная новизна исследования подтверждается опубликованными 16 научными работами, в том числе 4 их числа рекомендованных ВАК РФ, 3 в иностранных изданиях, 9 в российских журналах и материалах конференций различного уровня. Предложенные технические решения охраноспособны. Поданы две заявки на патенты РФ: № 2022113676 от 23.05.2022 и №

2022118041 от 27.05.2022 г. Разработан программный продукт для оптимизации аминокислотного состава мясорыбных полуфабрикатов на языке программирования Python3.7 .

Таким образом, диссертация Сетьковой Алины Юрьевны «Новые сырьевые источники для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса: состав, свойства, технологические решения», представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук, представляет собой завершённое научное исследование, которое предлагает решение одной из актуальных задач – в создании ассортиментных линеек высококачественных рыбопродуктов широкого потребительского спроса, на основе анализа комплекса физико-химических свойств мяса и продуктов разделки веслоноса.

Исходя из вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Сетьковой Алины Юрьевны «Новые сырьевые источники для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса: состав, свойства, технологические решения» соответствует требованиям, предъявляемым ВАК Министерства науки и высшего образования РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, изложенным в пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (с изм. от 20.03.2021 г.), 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 отделом экспериментальной
фармакологии и функционирования живых систем

ФГБНУ «ВНИВИПФиТ»,
кандидат ветеринарных наук
по специальностям: 06.02.01 - диагностика
болезней и терапии животных, патология,
онкология и морфология животных;
06.02.03 - ветеринарная фармакология
с токсикологией

« 20 » сентября 2022 г.

Е.В. Михайлов

Подпись к.в.н., Е.В. Михайлова заверяю
ученый секретарь ФГБНУ «ВНИВИПФиТ»
кандидат биологических наук, доктор



Т. И. Ермакова

Адрес: 394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114
Телефон: 8 (473) 253-93-07 e-mail: vnivip@yandex.ru