В объединенный диссертационный совет
Д 999.189.02 при ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» и ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Рощиной Анастасии Дмитриевны**
«ОБОСНОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ»
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Актуальность представленной работы определяется развитием научных исследований, направленных на создание технологий специализированных пищевых продуктов, нутриентно адекватных специфике питания людей пожилого и преклонного возраста, а также лиц со сниженными механизмами регенерации эластичных тканей, которые являются причиной ряда заболеваний. Выбор мясосодержащих комбинированных консервов на основе вторичных продуктов переработки кур, водного и растительного сырья в качестве объекта исследований обусловлен повышенным содержанием коллагена, ряда макро- и микроэлементов, а также возможностью расширения ассортимента и снижения цены мясосодержащих консервов.

Автором, в ходе выполненных исследований была доказана целесообразность получения мясорастительных консервов на основе куриных субпродуктов с использованием высокобелкового растительного сырья и кукумарии японской, имеющих сбалансированный аминокислотный и жирнокислотный состав, что повышает пищевую и биологическую ценности консервов. Новизна предлагаемых технологических решений подтверждена патентом РФ, по результатам работы разработаны нормативные документы (ТУ и ТИ) на производство консервов «Консервы мясорастительные». Совокупность выполненных Рощиной А.Д. исследований позволили разработать рецептуры и технологию мясорастительных консервов на основе наземного и водного животного и растительного сырья с повышенным содержанием коллагенобразующих аминокислот.

К достоинствам диссертационной работы Рощиной А.Д. следует отнести обширный арсенал использованных современных физико-химических методов исследования, подтверждающих пищевую и биологическую ценность разработанных продуктов. Результаты исследований были подвергнуты статистической обработке, достоверность полученных результатов не вызывает сомнений.

Практическая значимость выполненных исследований подтверждена разработанной технологической документацией, в которой предусмотрен ассортимент консервов из субпродуктов, включающий 5 наименований комбинированных продуктов по типу «солянки». Кроме того, расчет экономической эффективности показал, что в условиях торговой сети консервы будут иметь приемлемую цену от 100,80 руб. до 124,56 руб. за банку массой 340 г.

Следует отметить, что поставленные автором цель и задачи выполнены, разделы работы логично взаимосвязаны, полученные выводы отражают основные результаты работы.

Теоретические и практические результаты диссертационной работы в полной мере апробированы на всероссийских и международных конференциях. Основные положения диссертации отражены в 16 опубликованных печатных работах, в том числе в 2 изданиях, рекомендованных ВАК РФ, получен 1 патент на изобретение.

К недостаткам автореферата можно отнести:

1) На странице 14 в таблице 6 при расчете рецептуры варианта 9 допущена ошибка: суммарное содержание компонентов составило 105 %;

2) По тексту автореферата имеется ряд неточностей. Так, на стр. 16 (1-й абзац сверху) сказано, что стерилизация консервов в банках № 6 достигалась в течение 45 мин, в то время как в таблице 8 для этого же образца указано 30 мин (строка 4); здесь же сказано, что средняя величина стерилизующего эффекта для банок № 22 составила 11,0±0,3 усл. мин, а по данным таблицы 8 – 11,3±0,3 усл. мин. Аналогично, на стр. 19 в таблице 11 для консервов с кукумарией японской приведены значения 1,11±0,13 и 22,3±2,6 в то время как в пояснении к таблице эти значения составили 1,11±0,12 и 22,2±2,6, соответственно.

3) На стр. 19 (2-й абзац сверху) утверждение, что потребление разработанных консервов «будет способствовать восстановлению эластичных тканей в организме человека и поддержанию его функций» спорно, так как оно сделано на основе только аминокислотного состава, а из текста автореферата не понятно проводились ли доклинические исследования.

Высказанные замечания носят рекомендательный характер и не снижают научной и практической ценности работы.

Диссертационная работа соответствует требованиям, изложенным в п.9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 №842 (ред. от 12.08.2016), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Рощина Анастасия Дмитриевна, заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

к.х.н. (специальность 02.00.03), доцент,
доцент кафедры биотехнологии Аверьянова Елена Витальевна

к.т.н. (специальность 05.18.07),
доцент кафедры биотехнологии Рожнов Евгений Дмитриевич

659305, Алтайский край, г. Бийск,
ул. Героя Советского союза Трофимова, 27.
e-mail: bt@bti.secna.ru, 89132120858
Бийский технологический институт (филиал)
ФГБОУ ВО АлтГТУ им. И.И. Ползунова

10.05.2018

Подпись руки Аверьяновой Е.В.
и Рожнова Е.Д. заверяю,
Ученый секретарь Совета БТИ
к.т.н., профессор Е.В. Сыпин