

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Табакаева Антона Вадимовича
«Разработка технологии получения экстрактов морских каротиноидов и обоснование применения в масложировых эмульсионных продуктах», представленную в диссертационный совет Д 999.189.02 при ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Технологический прогресс в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК в мире и в России определяется задачами государственной политики в области здорового питания и опирается на достижения науки, в том числе биотехнологии и науки о питании. Значительное влияние на него оказывает жесткая конкуренция на рынке пищевых продуктов, что приводит не только к коренным изменениям технологии получения традиционных продуктов питания, но и к созданию нового поколения пищевых продуктов, отвечающих требованиям настоящего времени. Это продукты со сбалансированным составом, пониженным содержанием жира, низкой калорийности, функционального назначения. Кроме того, комплексное использование сырья и создание безотходных технологий производства является перспективным направлением в пищевой промышленности. Исходя из выше изложенного, тема диссертационной работы Табакаева А.В. является весьма актуальной.

Научная работа посвящена разработке технологии получения экстрактов морских каротиноидов и обоснованию применения в масложировых эмульсионных продуктах. Научная новизна работы не вызывает сомнения, так как в работе впервые определены основные каротиноиды, содержащиеся в мягких тканях двусторчатых моллюсков Японского моря, установлены параметры получения различных экстрактов каротиноидов, доказана высокая антирадикальная активность экстрактов, способствующая увеличению срока хранения эмульсионных продуктов с их использованием. Практическая значимость подтверждается определением критериев и требований к качеству майонезов и соусов майонезных, которые вошли в разработанные автором технические документы, на основании которых выпущены опытные партии продукции. Выполненное позволяет обеспечить нормативно-технологической документацией производственные предприятия для массового выпуска новых изделий.

Автором использовались современные методы исследований, в частности ВЭЖХ и ГЖХ, что обеспечивает достоверность полученных результатов.

Следует отметить целостность работы, логическую последовательность постановки и решения задач, применение методов математической обработки данных и пакетов прикладных программ. Материал, изложенный в автореферате, представлен четко, грамотно, профессиональным языком, дает полное представление о диссертационной работе. Особенно хочется отметить наличие публикаций в изда-

ниях, входящих в базы данных Web of science и Scopus, что свидетельствует о широком представлении работы в международной научной среде.

По автореферату имеются следующие замечания:

- не приведено описание экстракционной установки и условий экстракции (гидромодуль, наличие перемешивания, степень измельчения тканей и др.), влияющих на эффективность выхода каротиноидов;
- в технологической схеме получения масляного экстракта каротиноидов (рис.6) показано, что при разделении смеси образуются 2 фракции – масляная и водно-спиртовая, при этом возникают вопросы о неточности названия рисунка и отсутствии на схеме операции введения спирта;
- в таблице 4 для уравнений регрессии следовало бы привести интервалы их существования, в которых они адекватны.

Несмотря на замечания, следует отметить, что диссертация включает все необходимые элементы квалификационной работы кандидатского уровня, является законченной научной работой, представляющей научный и практический интерес для перерабатывающих предприятий рыбной и масложировой промышленности, соответствует требованиям п.п. 9,10 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Правительством РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018 г.) и приложений 2,3,4 «Положения о совете по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 13.01.2014 № 7, а ее автор Табакаев Антон Вадимович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Заведующая кафедрой пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО «Калининградский
государственный технический университет»,
доктор технических наук, профессор,
научная специальность 05.18.04 –
«Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств»

Ольга Яковлевна Мезенова

236022, г. Калининград, Советский проспект, д.1
Тел.: (4012) 564806
E-mail: mezenova@klgtu.ru

Подпись Мезеновой О.Я. заверяю:

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГТУ» Н.В. Свиридюк