

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Карпенко Юлия Валериевна

«Разработка технологии сбалансированной по биологической ценности кулинарной никелированной продукции из макруруса малоглазого», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04- Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Для решения стратегических программ в области пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации, безусловно, важны инновационные решения, касающиеся переработки рыбы.

В связи с этим диссертационная работы Карпенко Ю.В., посвященная разработке технологии сбалансированной по биологической ценности кулинарной желированной продукции по типу рыбных студней на основе мышечной ткани биологически ценного глубоководной океанической рыбы Макруруса малоглазого.

Научная новизна работы заключается в разработке бинарного структурообразователя с использованием хитозана и желатина, позволяющего улучшать физико-химические и структурно-механические свойства продукта. Добавление белковых обогатителей из мышечных тканей трески, горбуши и минтая в рецептуру увеличило биологическую ценность сырья, а научно обоснованные технологические режимы обработки сохранили биологическую ценность кулинарных желированных продуктов.

Техническая новизна технологических разработок подтверждена наличием патента. Отмечена высокая публикационная активность соискателя ученой степени по теме диссертационной работы (5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ).

Практическая значимость работы заключается в разработке нормативной документации на готовую продукцию, а также внедрении рецептов кулинарных желированных продуктов из Макруруса малоглазого на производство перерабатывающих предприятий Дальнего Востока.

Замечание: в работе желательным было указать на основании каких показателей (органолептических, микробиологических и т.д.) установлен срок годности разработанного рыбного студня.

Исходя из вышеизложенного считаю, что диссертационная работа выполнена на высоком научно-методическом уровне, представляет собой законченное научное исследование и соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Карпенко Юлия Валериевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Заведующий кафедрой пищевой инженерии ФГБОУ ВО «УрГЭУ»,
доктор технических наук,
профессор

5.02.2020 г.

С.Л. Тихонов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»

610144, г. Екатеринбург, ул.8 Марта,62

ФГБОУ ВО «УрГЭУ»

Телефон: (343) 283-11-07

Факс: (343) 283-13-25

E-mail: usue@usue.ru

Сайт : www.usue.ru

*Людмила Тихонова
Катальник отдела
с персоналом*

С.Л. Тихонов
Ю.А. Светская

