

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Карпенко Юлии Валериевны на тему:
«Разработка технологии сбалансированной по биологической ценности кулинарной
желированной продукции из макруруса малоглазого», представленную на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Малоглазый макрурус *Albatrossia pectoralis* (Gilbert, 1892) – один из наиболее крупных долгохвостов, характеризуется массивным телом и высоким темпом роста. Несмотря на большую биомассу макрурусов в тихоокеанских водах и возможность осуществления промысла круглый год, запасы рыбы в прикамчатских водах недоиспользуются. Основными причинами являются сложность добычи на больших глубинах, незначительная пищевая ценность и отсутствие технологий переработки, позволяющих сбалансировать состав мяса рыбы. В то же время проблема удовлетворения потребностей населения нашей страны в высококачественных продуктах питания весьма актуальна.

Диссертационная работа Карпенко Юлии Валериевны посвящена разработке технологии кулинарнойжелированной продукции по типу рыбных студней на основе мышечной ткани макруруса малоглазого с использованием бинарного структурообразователя и белковых обогатителей. Автором обоснованы выбор бинарного структурообразователя, состоящего из белка желатина (2 г/100 г) и полисахарида хитозана (0,04 г/100 г), позволяющего улучшить физико-химические и структурно-технологические свойстважелированного продукта, технологические параметры процесса измельчения сырья и режим термической обработки продукта, а также соотношения мышечной ткани макруруса малоглазого и белкового обогатителя – мышечной ткани трески, горбуши и минтая, установлен аминокислотный состав белкового компонента рыбных студней, исследованы их свойства и показатели качества и безопасности. Работа представляет несомненный интерес для расширения ассортимента пищевых продуктов из глубоководных рыб.

Научная новизна технологических решений подтверждается патентом РФ на изобретение № 2703179 «Способ производстважелированного продукта из макруруса». Диссертантом разработан способ производства рыбногожелированного продукта путем смешивания гелеобразователя с рецептурными компонентами и внесения дополнительного обогащающего белкового компонента. В качестве гелеобразователя использован желатин и раствор хитозана, причем желатин вносят в смесь в сухом виде.

Юлией Валерьевной Карпенко разработана техническая документация: СТО 00471515-064-2018 «Изделие кулинарное. Рыбный студень. Требования к качеству и безопасности. Требования к производству, хранению, реализации», СТО 48848171-067-2018 «Изделие кулинарное. Рыбный студень», СТО 39895504-042-2018 «Изделие кулинарное. Рыбный студень». Практическую значимость работы подтверждает и промышленная апробация разработанной технологии кулинарнойжелированной продукции из макруруса малоглазого трех наименований, проведенная в производственных условиях перерабатывающих предприятий ООО «Жеребятьево» и ООО «Дальпико-рыбсервис» (г. Владивосток).

Диссертационная работа выполнена в рамках научных исследований ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»: ГБТ № 553/2013 «Разработка технологии кулинарныхжелированных

продуктов, сбалансированных по биологической ценности», ГBT № 703/2018 Разработка технологии рыбной кулинарной продукции, сбалансированной по биологической ценности», что также подтверждает ее практическую значимость.

Автором при выполнении работы использованы современные методы исследований, позволяющие получить достоверные результаты.

По материалам диссертационной работы опубликовано 17 печатных работ, в т. ч. 5 статей в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ, получен 1 патент.

Диссертационная работа «Разработка технологии сбалансированной по биологической ценности кулинарной желированной продукции из макруруса малоглазого» является законченным научно-квалификационным исследованием, выполненным в соответствии с поставленными целями и задачами.

К замечаниям по работе можно отнести отсутствие в автореферате анализа биологической ценности белкового компонента рыбных студней, утилитарности аминокислотного состава, оценки сбалансированности состава незаменимых аминокислот по показателю сопоставимой избыточности.

Указанное замечание не снижает ценность и высокую практическую значимость диссертационной работы Карпенко Юлии Валериевны.

Работа по научным задачам, объему, содержанию и полученным результатам отвечает требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018), предъявляемым ВАК РФ 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.

Битютская Ольга Евгеньевна,
кандидат технических наук, доцент,
зав. кафедрой технологии продуктов
питания
Федеральное государственное бюджетное
учреждение высшего образования
«Керченский государственный морской
технологический университет»,
298309, Республика Крым, г. Керчь,
ул. Орджоникидзе, 82
+7(978)7019203;
e-mail: olha98306@yandex.ru

Подпись заверяю.

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГМТУ»

