

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Карпенко Юлии Валериевны на тему:
**«Разработка технологии сбалансированной по биологической ценности
кулинарной желированной 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 задач, представленных в утвержденной Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2030 года, одним из целевых индикаторов является повышение глубины переработки сырья, в том числе, рыбопромышленными компаниями страны и обеспечение потребителя качественными и безопасными рыбопродуктами, что, несомненно, подтверждает актуальность и практическую значимость исследований, приведенных в диссертационной работе Карпенко Ю.В.

Автором определена цель и сформулированы задачи исследований, в полной мере которые удалось решить. В работе обоснован ассортимент кулинарной желированной продукции из макруруса малоглазого, который является объектом глубоководного промысла Дальневосточного региона. Установлено количество комплексного бинарного структурообразователя, необходимое для образования плотной и упругой консистенции разработанного продукта. Достаточно большой объем работы посвящен исследованиям балансировки состава продукта по биологической ценности. При этом использованы нетривиальные методы подбора соотношения различных видов рыб и актуальные методы биологического тестирования на живых объектах – инфузориях *Tetrahymena pyriformis*.

На основании полученных результатов исследований автором разработаны рецептуры и технология кулинарной желированной продукции из макруруса малоглазого, а также обоснована их сбалансированность по биологической ценности. При участии автора разработана, утверждена в установленном порядке нормативная 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».

Наряду с этим, при ознакомлении с авторефератом имеется следующее замечание: автором не показано влияние высокомолекулярного хитозана на состояние белкового компонента гелей и продукции на его основе.

Представленные в автореферате результаты, характеризующие актуальность, новизну, теоретическую и практическую значимость работы и список опубликованных работ, позволяют заключить, что Карпенко Юлия Валериевна провела глубокие серьезные исследования, что свидетельствует о том, что диссертационная работа отвечает требованиям ВАК РФ, 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.

К.т.н., доцент кафедры
инженерных и технологических
дисциплин ФГБОУ ВО
«Калужский государственный
университет им. К.Э.
Циолковского»

Маркитанова О.А.

Дата: 07.02.2020 г.

Маркитанова Оксана Анатольевна,
кандидат технических наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Калужский государственный университет им. К.Э.
Циолковского»
248023, г. Калуга, ул. Степана Разин, 26
Раб.тел. 8 (4842) 53-87-22
E-mail: kaf14@tksu.ru

Подпись Маркитановой О.А. заверяю:



Маркитановой О.А. заверяю
Маркитанова О.А.