ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кима Андрея Георгиевича

«Научное обоснование и разработка технологии пищевых продуктов из трепанга *APOSTICHOPUS JAPONICUS*»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 05.18.04. – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Актуальность научного исследования не вызывает сомнений, так как потребность расширения ассортимента пищевой продукции из гидробионтов за счет вовлечения в промышленную эксплуатацию нетрадиционных видов биоресурсов Мирового океана в последнее время возрастает.

Трепанг – биологически ценный объект аквакультуры и морского промысла на восточном побережье РФ. Важная технологическая задача – создание из него продукта, имеющего функциональную направленность, с высокими потребительскими свойствами.

С учетом биохимических и физико-химических свойств сырья автором были разработаны технологии пищевых продуктов из трепанга, позволяющие сохранить органические и минеральные составляющие в полуфабрикате и готовой продукции. Научно обоснованы температурные режимы обработки трепанга, как низкие, так и высокие.

Поставленная автором цель в результате детального анализа литературных источников реализована путем решения конкретных задач. Выводы научных исследований в полной мере отражают целостность результатов проведенной работы и соответствуют поставленной цели и задачам. Практическая значимость диссертационной работы подтверждена пакетом разработанных и утвержденных технических документов на новые виды пищевой продукции из трепанга.

Новизна, положенная в основу технологических решений, подтверждена пятью патентами на способы обработки трепанга и приготовления из него пищевой продукции, обладающей функциональными свойствами, за счёт высокой биологической ценности. Обоснована экономическая целесообразность новых технологий пищевой продукции из трепанга.

Особая значимость диссертационной работы Ким А.Г. заключается в создании продуктов нового поколения в свете реализации «Стратегии развития рыбнохозяйственного комплекса РФ на период до 2030 года».

Разработанные технологии пищевых продуктов представляют огромный практический интерес для предприятий рыбной отрасли, с точки зрения расширения ассортимент продукции из трепанга, который на момент исследований ограничен. Кроме того технологии легко воспроизводимы в условиях производства и не требуют больших капитальных затрат.

Актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о том, что представленная работа и ее автор Ким А.Г. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов.

Кандидат технических наук, 05.18.04. – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, доцент, начальник комплекса химических лабораторий отдела учебно-воспитательной и научной работы
Филиал ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» в г. Находке;
Приморский край, г. Находка, ул. Спортивная, д. 6;
8- (4236)- 62-59-08; e-mail: nahodka@dvfu.ru

подпись

Ковалёва Елена Анатольевна

Подпись заверяю

подпись

Подкопаева О.В., и.о. директора филиала

Печать организации

дата: 09.04.2021