

## Отзыв

на автореферат диссертации Коноплевой Екатерины Петровны «Разработка технологии малосоленого филе сельди тихоокеанской для питания детей дошкольного и школьного возраста» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Традиционно рыба и блюда на ее основе включаются в рацион питания детей с раннего возраста. Рыба обеспечивает организм ребенка высококачественными белками, полиненасыщенными жирными кислотами, макро-и микронутриентами, способствующими нормальному росту и развитию детей.

По уровню потребления рыбы, одно из первых мест занимает сельдь, что объясняется ее высокими органолептическими показателями и пищевой ценностью.

Согласно действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для питания детей в организованных коллективах включена рыба-филе, слабо или малосоленое. Важными условиями при этом являются одинаковые для каждого ребенка размер и масса порции, а также органолептические показатели продукции. Для производства малосоленой сельди требуются специальные технологические подходы и решения, позволяющие получить качественную и безопасную продукцию для детского питания. В связи с этим актуальность выбранного направления исследований не вызывает сомнений.

Целью диссертационной работы является научное обоснование и разработка технологии малосоленого филе тихоокеанской сельди, предназначенной для детского питания в качестве источника полиненасыщенных жирных кислот и минеральных веществ.

Основными задачами при выполнении исследований являлись:

- разработать научно-обоснованные рекомендации к показателям качества и безопасности, а также особенностям технологии малосоленого филе тихоокеанской сельди для детского питания;
- провести исследования пищевой ценности, нутриентной адекватности и показателей безопасности филе тихоокеанской сельди, различных периодов вылова;
- разработать технологию посола филе сельди, провести исследования пищевой ценности и нутриентной адекватности малосоленого филе;
- разработать нормативную документацию, систему обеспечения качества, безопасности готового продукта и оценить экономическую эффективность продукта в условиях производства.

Задачи, поставленные автором в данном исследовании решены с использованием современных инструментальных методов анализа и математической обработки полученных результатов.

Автором опубликовано 13 научных работ, в том числе 4 в периодических изданиях, включенных в Перечень ВАК.

Результаты данной работы доложены на научно-практических конференциях и конгрессах различного уровня. Новизна технических решений подтверждена патентом на изобретение «Способ получения соленого закусочного продукта из сельди для питания детей дошкольного и школьного возраста».

При рецензировании данной работы возникли некоторые замечания:

1. Какие показатели из приведенных в таблице 8 «Пищевая ценность и нутриентная адекватность малосоленого филе сельди для питания детей» относятся к показателям нутриентной адекватности?

2. Так как разрабатываемый продукт предназначен для детского питания, то целесообразно было бы привести микробиологические показатели и показатели безопасности готового продукта.

Принимая во внимание научную новизну и практическую значимость представленной работы данные замечания не снижают ее актуальности и ценности. Диссертационная работа Коноплевой Е.П. на тему «Разработка технологии малосоленого филе сельди тихоокеанской для питания детей дошкольного и школьного возраста» соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным работам, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.



Доктор биологических наук, главный  
научный сотрудник НИИ Детского питания –  
филиала ФГБУН «ФИЦ питания  
и биотехнологии»

23.11.2021 г.

Антипова Татьяна Алексеевна

143500, Московская область, г. Истра, ул. Московская, д.48

Тел.: 8(49831) 3-03-96

[info@niidp.ru](mailto:info@niidp.ru)

Подпись руки Антиповой Т.А. заверяю  
Специалист по кадрам

Наретя Н.О.