

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Коноплевой Екатерины Петровны на тему:  
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МАЛОСОЛЕННОГО ФИЛЕ СЕЛЬДИ  
ТИХООКЕАНСКОЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И  
ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук  
по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и  
холодильных производств

Актуальность темы обусловлена востребованностью на российском рынке  
специализированных продуктов детского питания, отвечающих научно обосно-  
ванным требованиям по пищевой ценности и безопасности.

Научная новизна диссертации заключается в обосновании рекомендации к  
малосоленому филе сельди тихоокеанской для питания детей, оценке требуемого  
содержания жира в рыбе-сыре, разработке рецептурной смеси и параметров посо-  
ла филе сельди, установлении рациональных значений содержания аминного азота  
(ФТА) и значений буферности в созревшем продукте, обосновании сроки годности  
и условий хранения, расчете степени удовлетворения порции малосоленого филе в  
ПНДЖК омега-3, а также в калие и магнис. Новизна работы подтверждена патентом  
РФ на изобретение № 2601064.

Практическая значимость работы заключается в апробации новой технологии  
в производственных условиях на АО «Русское море», разработке «Программы  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», разработке  
ТУ 10.20.23-040-00472124-17 «Соленая пищевая рыбная продукция. Сельди мало-  
и слабосоленые», расчете экономической эффективности от внедрения разработан-  
ной технологии.

Материал автореферата изложен логично, с применением системного подхода  
к научным исследованиям, написан профессиональным языком. Достоверность по-  
лученных результатов подтверждена статистической обработкой данных.

К автореферату диссертации имеются следующие замечания:

1. Не описана методика определения органолептической оценки малосоленого  
филе, как основного показателя качества. В связи с этим возникают вопросы по ма-  
тематическим моделям 1 и 4, а также целевой вопрос об оценке разработанной про-  
дукции названными группами детей? Нравятся ли эти органолептические признаки  
детям, будут ли они употреблять эту малосоленую сельдь? Известно, что дети не  
очень любят рыбу, в том числе соленую, жирную, термические не обработанную.

2. Не понятно, с какой целью и каким образом вводились названные антиокис-  
лители (стр. 18), что они из себя представляют по химическому составу, допущены  
ли они для детского питания и рекомендуется ли их применение в технологии мало-  
соленого филе для названной группы детей? Что означает на технологической схеме  
операция «внесение антиокислителя при необходимости»?

3. В таблице 6, рисунка 3-8 и по тексту относительно содержания в посолочной  
смеси основных компонентов применяется термин «концентрация», хотя речь идет о  
«массовой доле» или «дозировке» (соли, лимонной кислоты) компонента к массе  
рыбы.

4. Математические зависимости накопления ФТА и оценке органолептических  
показателей 1 и 4, 2 и 3 идентичны, также как и соответствующие графики на рисун-

ках 3 и 6, 4 и 5, о чем свидетельствуют одинаковые подписи и одинаковые характеристики моделей и графиков; разница заключается в условности обозначений (кодированности). В данном случае видится излишним такое представление результатов.

Несмотря на замечания, считаю, что диссертация является оригинальной научной разработкой, выполнена на актуальную тему, написана логично, включает необходимые элементы квалификационной работы кандидатского уровня и соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. Считаю, что ее автор, Коноплева Екатерина Петровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующая кафедрой пищевой биотехнологии  
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный  
технический университет»,  
д-р. техн. наук, профессор,  
заслуженный работник  
высшей школы РФ,  
научная специальность 05.18.04  
– Технология мясных, молочных  
и рыбных продуктов и  
холодильных производств

Ольга Яковлевна Мезенова

Подпись Ольги Яковлевны Мезеновой удостоверяю:  
Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГТУ» Н.В. Свиридов

Дата: 16.11.2021 г.

Почтовый адрес:

236022, Калининград, Советский проспект, 1

Тел.: +7-4012-463569

Эл. почта: mezenova@klgtu.ru

