

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Коноплевой Екатерины Петровны
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МАЛОСОЛЕНОГО 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 ходильных производств.

Актуальность диссертационной работы обусловлена востребованностью организованных коллективов в специализированных качественных и безопасных продуктах питания, удовлетворяющих физиологические потребности детского организма в необходимых макро- и микронутриентах.

Научная новизна диссертации заключается в том, что:

- научно обоснованы рекомендации к показателям безопасности, пищевой ценности и нутриентной адекватности филе сельди тихоокеанской, особенностям технологии посола для получения качественной и безопасной продукции с пониженным содержанием соли для питания детей дошкольного и школьного возраста в качестве источника полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3, калия и магния;
- установлено, что малосоленая продукция, изготовленная из филе сельди тихоокеанской будет являться источником полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3 в рационе питания детей дошкольного и школьного возраста;
- показано, что активность протеолитических ферментов катепсина D и катепсина B в филе сельди тихоокеанской не зависит от времени вылова, сроков хранения мороженого сырья и обеспечивает биохимические процессы созревания при посоле посолочной смесью, содержащей оптимальное количество лимонной кислоты;
- на основании зависимости органолептических показателей малосоленого филе сельди тихоокеанской от степени созревания установлено, что показателем качества продукции является содержание концевых аминогрупп (ФТА) в количестве 110-130 мг/100 г продукта и значения буферности - в пределах 40-45 градусов.

Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении технической документации ТУ 10.20.23-040-00472124-17 «Соленая пищевая рыбная продукция. Сельди мало- и слабосоленые» и технологической инструкции. Обоснована система обеспечения качества и безопасности изготовления малосоленого филе сельди тихоокеанской для питания детей в условиях АО «Русское море», основанной на принципах ХАССП. Разработке «Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Автореферат изложен последовательно, проиллюстрирован рисунками, таблицами, которые полностью подтверждают основные результаты исследований. Выводы свидетельствуют о том, что задачи, поставленные автором в диссертационной работе, успешно решены.

Однако, следует отметить, что автору следовало бы уточнить критерии выбора значения жира сырья для изготовления малосоленой продукции. Обеспечивает ли сырье с содержанием 12, 13 % жира необходимое количество омега-3 жирных кислот, если в сырье с 11,7 % жира их всего 1,2 г на 100 г рыбного филе?

В целом диссертационная работа Коноплевой Е.П. «Разработка технологии малосоленого филе сельди тихоокеанской для питания детей дошкольного и школьного возраста» является завершенным научным исследованием, отличается актуальностью, важностью поставленных целей и задач. Диссертационная работа посвящена решению производственной проблемы использования отечественного филе тихоокеанской сельди, которое требует новых технологических подходов для изготовления малосоленой продукции, предназначенной для питания детей, что обусловлено особенностями сырья и ограниченным применением добавок для посола филе сельди.

Диссертационная работа Коноплевой Е.П полностью соответствует уровню требований, предъявляемых к кандидатским диссертациям, «Положению о порядке присуждения ученых степеней», утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор, Коноплева Е.П., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 –Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Старший научный сотрудник
Всероссийского научно-исследовательского
института птицеперерабатывающей
промышленности — филиала ФГБНУ
Федерального научного центра
«Всероссийский научно-исследовательский
и технологический институт птицеводства»
Российской академии наук,
кандидат технических наук

Л.В.Шахназарова

Подпись Л.В.Шахназаровой удостоверяю
Начальник отдела кадров ВНИИПП И.Ю.Беседина



Дата: 26.11.2021 г

Почтовый адрес:

141552, Московская область,
Солнечногорский р-н, р/п Ржавки, ВНИИПП
Тел.: +7 (499) 110-28-23 (доб.4-67)
Эл.почта:dp@vniipp.ru