

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Малич Александра Анатольевича
на тему: «Процесс производства колбасных изделий из гидробионтов
с использованием высокого давления», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 –
«Процессы и аппараты пищевых производств».

Вопрос разработки новых продуктов питания, способных обеспечить удовлетворение потребительских предпочтений широких слоев населения остается особенно актуальным векторе развития импортозамещения и обеспечения продовольственной безопасности страны за счет расширения ассортимента продукции из собственных объектов промысла и аквакультуры.

Автор в своей работе сделал акцент на применение высокого гидростатического давления в качестве интенсифицирующего физического фактора процесса производства колбасных изделий с улучшенными потребительскими свойствами из маломерной рыбы, а также рыбы с тощей и обводненной мышечной тканью Азово-Черноморского бассейна.

Применённый автором процесс обработки высоким давлением рыбного сырья позволил осуществить инактивацию патогенной микрофлоры, способствовал запуску процессов, приведших к достижению кулинарной готовности колбасных изделий с улучшенной структурой, а также к увеличению сроков хранения полученных изделий.

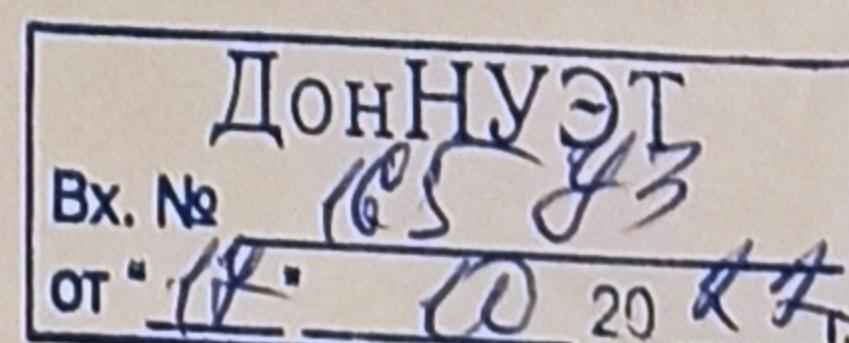
В результате выполненной автором работы получили дальнейшее развитие представления, касающиеся совокупности явлений, сопровождающих процесс обработки рыбного филе и рыбного фарша высоким гидростатическим давлением. Диссертантом доказана целесообразность использования обработки высоким давлением для создания реструктуризованных рыбных колбас, без применения структурообразующих компонентов. Разработана техническая документация на производство рыбного паштета и получен патент на полезную модель.

По важности решенных автором в диссертационной работе задач, теоретической и практической значимости результатов, а также завершенности работы считаю, что цель исследования достигнута. Работа имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость.

К работе имеются следующие замечания:

В автореферате сказано, что автором разработана рецептура и технология производства рыбного паштета с возможностью применения его в гериатрических диетах, однако нет обоснования, что именно позволяет применять полученный продукт в питании возрастных групп потребителей.

Так же не лишним, на мой взгляд было бы внятное обоснование проведения процесса при температуре 25 °C, что наверняка усложняет



проведение процесса особенно дефростированного исходного сырья, имеющего более низкую температуру.

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки от работы, поэтому в целом считаю, что диссертационная работа Малич А.В. на тему: «Процесс производства колбасных изделий из гидробионтов с использованием высокого давления», по актуальности проблемы, методическому уровню, научной новизне и практической значимости соответствует требованиям п.9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ 24.09.2013 г. №842 (с изменениями на 01.10.2018 г.), а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12-«Процессы и аппараты пищевых производств»

Я, Битютская Ольга Евгеньевна согласна на автоматизированную обработку моих персональных данных.

К.т.н., доцент, заведующая кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

T. Deaf

О.Е. Битютская

Подпись Битютской О.Е. заверяю.

Учёный секретарь ФГБОУВО «КГМТУ»

Контактные данные:

298309, Республика Крым,
г. Керчь, ул. Орджоникидзе, д. 82
olha98306@yandex.ru

