

## ОТЗЫВ

### на автореферат диссертации Малич Александра Анатольевича «Процесс производства колбасных и 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»

В представленном автореферате диссертации Малич А.А. рассмотрено технологическое направление переработки рыбы пониженной пищевой ценности. Наиболее перспективным представляется производство из нее рыбного фарша и разнообразной кулинарной продукции на его основе для проведения исследований в области комбинирования мяса рыб с разнообразными продуктами растительного и животного происхождения. Повышение эффективности использования малоценной и рыбы пониженной пищевой ценности путем разработки более эффективных технологических процессов создания товарной продукции, отвечающей современным требованиям рационального питания.

Диссертантом выполнен анализ существующего состояния вопроса, грамотно определены целевые функции. Работа выстроена логично и содержит значительное количество материалов, касающихся традиционных и современных процессов обработки гидробионтов, графического материала и результатов аналитической обработки экспериментального материала с применением современного программного обеспечения. Научная новизна работы заключается в решении научно-прикладной проблемы повышения эффективности использования малоценного рыбного сырья при производстве пищевых продуктов из гидробионтов, внедрение которых может внести значительный вклад в расширение ассортимента товарной продукции, отвечающей современным требованиям рационального питания. В основу теоретических и экспериментальных исследований положена научная концепция, заключающаяся в создании условий проведения процессов обработки гидробионтов ВД, которые способствуют наиболее полному и менее затратному использованию малоценного рыбного сырья для получения товарной продукции.

Разработанные в ходе исследования математические модели адекватно описывают параметры процесса обработки ВД и могут быть использованы для практических целей. По результатам исследования предложены рациональные параметры процесса атермического производства рыбных паштетов с помощью ВД. Доказана целесообразность использования обработки ВД для создания реструктурированных рыбных котбас без применения структурообразующих компонентов. Разработана математическая модель процесса денатурации молекул белка в рыбном фарше под действием высокого гидростатического давления.

Рассматривая работу Малич А.А. следует отметить, что она выполнена и апробирована на хорошем профессиональном уровне.



список работ, опубликованных по теме диссертационной работы. Однако, к автореферату имеются замечания:

- на странице 17 ссылка по тексту на рисунок 13, а по факту должна быть на рисунок 8;

- при построении графиков на рисунках 1-8 используется цвет, а на рисунках 9-15 нет, хотя изображение их в цвете улучшило бы восприятие.

Указанные замечания не снижают значимости представленной диссертационной работы.

Автореферат показывает, что диссертация Малич А.А. по теме «Процесс производства коблсных изделий из гидробионтов с использованием высокого давления» соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор, Малич Александр Анатольевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств».

Согласен на включение моих персональных данных в аттестационное дело и их дальнейшую обработку.

Кандидат технических наук  
05.03.01 – Процессы механической  
обработки, станки и инструменты,  
доцент кафедры легкой и пищевой  
промышленности

91034 г. Луганск, кв. Молодежный,  
20а

Луганский государственный  
университет имени Владимира  
Даля т. (0642) 41-22-25



Бранспиз  
Елена Владимировна

Подпись подтверждаю  
Начальник ОК  
*Степанова Ю. А.*