

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Марии Александра Анатольевны 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 – процесс и аппараты пищевых производств

Актуальность представленной диссертационной работы, решаемой научному обоснованию производства колбасных изделий из гидробионтов с использованием высокого давления, не вызывает сомнений.

Автором обоснована и экспериментально подтверждена возможность по повышению эффективности использования малоцелевого рыбного сырья при производстве пищевых продуктов из гидробионтов, внесение которых может внести значительный вклад в расширение ассортимента товарной продукции, отвечающей современным требованиям пищевой промышленности методика и техника комплексных исследований влияния высокого гидростатического давления на свойства химических, микробиологических, физико-химических, структурно-механических, органолептических и других показателей гидробионтов; экспериментально установлены и научно обоснованы рациональные параметры процесса термического производства рыбных паштетов с помощью высокого давления; доказана целесообразность использования обработки высокого давления для создания реструктурированных рыбных колбас, без применения структурообразующих компонентов; разработана математическая модель процесса денатурации молекул белка в рыбном фарше под действием высокого гидростатического давления.

Разработана и запатентована технология производства рееструктурированной ветчинной продукции из гидробионтов с использованием высокого давления.

По результатам выполненных исследований разработан проект нормативной документации «Нормы рыбных производственного предприятия» (ГУ РФ 10.20.28-202.001).

Результаты исследований защищены в учёных степенях 100 бакалавров и магистров направления 19.03.03 и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». В учебное пособие по выполнению самостоятельной проектирования, лабораторные работы и практика магистерские диссертации.

Внедрение научно-технических и технологических разработок осуществлено в производственных условиях на производственных объектах Народной Республики ОЮО «Нолы-Нак» (г. Луганск, акт от 22.06.2021) и ОЮО «Семь Морей» (г. Луганск, акт от 23.06.2021).

По автореферату есть также комментарий:

1. В тексте автореферата целесообразнее было бы указать результаты исследований по влиянию высокого давления на микробиологические показатели рыбного фарша при постоянных значениях давления и температуры.



а именно определение влияния времени экспозиции на микробиологические показатели рыбного фарша.

2. Из текста автореферата непонятно, какие микробиологические показатели имеют образцы продукта во время хранения и на каком основании выбрана длительность хранения 20 суток.

3. Желательно было указать в автореферате физико-химические и микробиологические показатели рыбного паштета, а также его рецептуру.

Перечисленные замечания не снижают общего положительного впечатления от работы.

Исходя из автореферата, можно сделать вывод, что диссертационная работа Малич Александра Анатольевича «Процесс производства колбасных изделий из гидробионтов с использованием высокого давления» является завершенным научным исследованием, выполнена на высоком научно-техническом уровне, отвечает требованиям, которые предъявляются к кандидатским диссертациям по специальности 05.18.12 – процессы и аппараты пищевых производств, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

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

Главный технолог

ООО «Луганский мясокомбинат»



Сипунов Александр Сергеевич

ООО «Луганский мясокомбинат», 91020, Луганская Народная Республика,
г.Луганск, ул. Лутугинская, 119, тел. 0642555902.

Подпись Сипуна А.С. заверяю
начальник отдела кадров

