

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **КРАСОВСКОЙ ЕЛЕНЫ СЕРГЕЕВНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА ПАСТ И ПАШТЕТОВ ИЗ КОМБИНИРОВАННОГО РЫБНОГО СЫРЬЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БУРОЙ ВОДОРОСЛИ ФУКУС (*FUCUS VESICULOSUS*)»**, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности **05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Целью диссертационной работы Красовской Е. С. «Технология производства и товароведная оценка паст и паштетов из комбинированного рыбного сырья с использованием бурой водоросли фукус (*Fucus vesiculosus*)» явилась разработка новых продуктов с фукусом с расширенными функциональными свойствами, учитывающих потребительские предпочтения, на основе использования эффективной технологии производства паст и паштетов из комбинированного рыбного сырья, а также их товароведной оценки.

Актуальность диссертационной работы обусловлена не только расширением востребованности продуктов функционального и специализированного назначения, но и необходимостью увеличения ассортимента продуктов функциональной группы, что обеспечит экономический эффект за счет оптимизации использования отечественного сырья.

Научный вклад соискателя в решение задачи включает:

- изучение и определение критериев потребительских предпочтений при выборе паст и паштетов рыбных;
- разработку модели потребительских свойств, качества и безопасности паст и паштетов рыбных, формирующих жизненный цикл продукта;
- изучение реологических показателей: предельное напряжение сдвига, адгезия фаршевых рыбных систем с фукусом, динамическая вязкость экстракта фукуса и гидратированного порошка фукуса, позволяющие оптимизировать структуру и консистенцию паст и паштетов рыбных с фукусом;
- разработку ароматического профиля рыбного паштета с фукусом из белорусского рыбного сырья, отвечающего потребительским предпочтениям;
- разработку математической модели, позволяющей формировать функциональные свойства в пастах и паштетах рыбных с фукусом по наиболее важным показателям биологической ценности: фукоидану, пищевым волокнам (в т.ч. альгинатам), 8-ми незаменимым аминокислотам (далее – НАК), полиненасыщенным жирным кислотам, в т.ч. омега-3, докозагексаеновой, эйкозапентаеновой кислотам), йоду;

