

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)»,

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

Тема диссертационной работы Красовской Е.С. отвечает актуальным задачам повышения пищевой ценности и функциональности продуктов массового потребления. В условиях дефицита в рационе населения ряда биологически активных компонентов (пищевых волокон, незаменимых аминокислот, омега-3 жирных кислот, йода и др.) актуальность научной разработки рыбных продуктов с добавлением бурой водоросли фукус не вызывает сомнения. Выбор объекта исследования обусловлен высоким потенциалом отечественного рыбного сырья и необходимостью расширения ассортимента готовой продукции здорового питания.

Диссертационная работа Красовской Е.С. вносит значительный вклад в актуальную сферу функционального питания. Автор разработала технологию производства паст и паштетов из комбинированного рыбного сырья, в том числе из рыбы, выращенной в Республике Беларусь, с добавлением бурой водоросли фукус, обеспечив соответствие качественных и функциональных свойств конечного продукта заданным требованиям.

Актуальность темы диссертационной работы обоснована и подтверждается ее содержанием. Соискателем четко сформулированы цель и задачи работы, определена научная концепция, а также обоснована новизна проведенных исследований, 6 положений вынесено на защиту. Структура и содержание работы соответствуют требованиям ВАК по защите диссертаций 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.

Диссертационная работа Е.С. Красовской несомненно обладает научной и практической значимостью, которая заключается в разработке сенсорного профиля рыбных паст и паштетов с фукусом с дескрипторами, соответствующими потребительским ожиданиям, получении новых данных о химическом составе и свойствах биологически активных компонентов в экстракте бурой водоросли фукус и нативной сухой водоросли фукуса по содержанию пищевых волокон, фукоиданов и альгинатов в рыбном сырье, выращиваемом в Республике Беларусь, по аминокислотному и жирнокислотному составам, которые расширяют область знаний о функциональных свойствах отечественного рыбного сырья и определяют ее биологическую ценность по перечисленным показателям; исследовании критериев, влияющих на реологические показатели продукта, формировании функциональных свойств по содержанию значимых нутриентов: фукоидану,

пищевым волокнам, незаменимым аминокислотам, полиненасыщенным жирным кислотам, йоду и др.

В процессе экспериментальной работы научно обоснованы 12 компонентных составов паст и паштетов рыбных с фукусом, технологические режимы производства.

Эффективность исследования заключается в комплексном подходе: от выявления потребительских предпочтений до оптимизации рецептур и технологических параметров. Доклинические исследования подтвердили снижение холестерина, улучшение микрофлоры кишечника, положительное влияние на иммунную систему при регулярном употреблении нового продукта.

Автором использован модуль поиска оптимальных решений линейных задач симплекс-методом при разработке компонентных составов для практического использования математической модели, прогнозирующей функциональные и качественные свойства паст и паштетов рыбных с водорослью фукус.

Обоснованность и достоверность научных выводов и положений не вызывает сомнений.

Основные результаты диссертационного исследования нашли достаточное отражение в научных публикациях. Автором опубликованы семь статей в рецензируемых научных изданиях, включённых в перечень ВАК. Материалы работы были представлены и обсуждены на семи международных научно-практических конференциях. Получен один патент на изобретение. Кроме того, разработаны методические рекомендации для технологов, технические условия, технологическая инструкция и 10 рецептур.

На основании вышеизложенного считаю, что научная квалификация Красовской Елены Сергеевны соответствуют ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Главный научный сотрудник
лаборатории белковой инженерии
ГНУ «Институт биоорганической
химии НАН Беларуси»,
доктор химических наук,
профессор

А. М. Андрианов

