

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

Диссертационная работа Красовской Елены Сергеевны связана с созданием функциональных пищевых продуктов из отечественного рыбного сырья с включением бурой водоросли фукус. С учётом современных потребностей в сфере профилактического питания, а также растущего спроса на продукты, способствующие снижению риска хронических заболеваний, заявленная тематика представляется актуальной и обоснованной. Разработка новых видов продукции на основе биологически ценных компонентов отечественного происхождения является приоритетным направлением технологических исследований в области пищевой промышленности. Учитывая стратегические ориентиры развития АПК Республики Беларусь на 2021–2025 годы, исследование соответствует актуальным задачам государственной научно-технической политики.

Работа содержит научно обоснованные решения по формированию рецептур с заданными функциональными характеристиками, оптимизации технологических режимов и комплексной оценке качества готовой продукции. Автором проведено всестороннее исследование свойств как сырьевых компонентов, так и конечного продукта, включающее сенсорный анализ, биохимическое и реологическое тестирование. В работе использованы математическое моделирование и методы оптимизации при проектировании компонентных составов паст и паштетов рыбных с водорослью фукус.

Полученные научные результаты обладают как теоретической, так и практической значимостью. С теоретической стороны работа вносит вклад в развитие научных представлений о критериях пищевой привлекательности, механизмах сенсорной адаптации и возможностях моделирования функциональных свойств продуктов на этапе проектирования состава. Практически значимым является использование разработанной модели для расчёта и научного обоснования компонентных составов паст и паштетов с использованием водоросли фукус, построенных на основе наиболее доступных и потребительски значимых видов рыб, выращиваемых в Республике Беларусь.

Практическая реализация результатов обеспечена созданием нормативной документации, включая рецептуры, технические условия и технологическую инструкцию. Внедрение технологии производства функциональных рыбных паст и паштетов с фукусом осуществлено на базе предприятия ООО «Баренцево», что подтверждает практическую значимость работы.

Новизна исследования подтверждена патентом, публикациями, что демонстрирует как уровень новизны, так и степень практической реализации результатов.

На основании анализа представленной работы, можно заключить, что диссертация Красовской Елены Сергеевны отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной 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».

Доцент кафедры стандартизации,
метрологии и информационных
систем учреждения образования
«Белорусский национальный
технический университет»,
кандидат технических наук



Е.А. Давыдова

Верно
Зам. начальника
управления по работе
с персоналом
« 15 » 05

