

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы
Красовской Елены Сергеевны на тему «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.

Диссертация Красовской Е.С. соответствует требованиям паспорта специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Полноценное и сбалансированное питание является одним из основных аспектов здорового образа жизни человека. Развитие ассортимента продукции с функциональными свойствами, обладающей заданными потребительскими характеристиками, является актуальной задачей.

Представленная диссертация является актуальной и посвящена расширению ассортимента продукции в сегменте здорового питания, путем разработки научно обоснованных технологий продуктов повышенной пищевой ценности с использованием бурой водоросли фукус.

Научные результаты диссертации, выносимые на защиту, обладают достаточной степенью новизны. Научные результаты заключаются в разработке и обосновании технологии производства паст и паштетов рыбных с фукусом, позволяющей обеспечить функциональность продукта с содержанием фукоидана не менее 15 % от средней суточной нормы потребления. Автором определены критерии потребительских предпочтений при выборе паст и паштетов рыбных, разработана математическая модель, позволяющая формировать функциональные свойства в пастах и паштетах рыбных с фукусом по наиболее важным показателям биологической ценности. Научная новизна подтверждена патентом на изобретение.

На основании комплексного подхода к исследуемой проблеме, автором подтверждено физиологическое воздействие паштета рыбного с фукусом на улучшение микрофлоры кишечника при дисбактериозах. Разработана модель потребительских свойств, качества и безопасности паст и паштетов рыбных, которая позволит проектировать продукцию с учетом потребительских предпочтений и формировать уровень конкурентоспособности товара.

Автором изучены и обобщены технологические свойства структурообразующих добавок фукуса, описаны закономерности влияния степени измельчения рыбного сырья, содержания поваренной соли, продолжительности термообработки продукта на реологические показатели продукта. Полученные результаты позволили разработать технологию производства паст и паштетов рыбных с фукусом функциональной направленности с высокими потребительскими свойствами.

Практическая ценность диссертационной работы состоит в разработке ТНПА и технологической документации на новый ассортимент продукции функциональной направленности с использованием бурой водоросли фукус. Разработанная технология апробирована в производственных условиях ООО «Баренцево».

Автором комплексно и обоснованно решены поставленные задачи, использованы современные подходы и методы исследований физико-химических и функционально-технологических показателей. При разработке рецептур, автором использованы инструменты современного сенсорного анализа – профильный метод. Отличительной особенностью диссертационной работы является использование актуальных математических инструментов для обработки экспериментальных данных и обобщение результатов с помощью математического моделирования. Выводы в полной мере отражают достигнутые научные и практические результаты, успешно реализуя поставленные перед исследованием задачи.

Список авторских и совместных публикаций соискателя, их обсуждение на специализированных конференциях, а так же разработанная и утвержденная нормативно-технологическая документация на разработанную продукцию, свидетельствуют об актуальности и высоком уровне проделанной работы.

Диссертационная работа Красовской Е.С. является законченным квалификационным научным трудом и имеет важное значение в развитии сегмента функциональных продуктов питания.

Замечаний к содержанию автореферата нет.

Считаю, что диссертация отвечает требованиям ВАК Республики Беларусь, предъявляемых к кандидатским диссертациям, соответствует специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доцент кафедры товароведения и
экспертизы товаров учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»,
к.т.н., доцент

«14» мая 2025 г.

Ю.М. Пинчукова



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