

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ  
СОВЕТА Д 02.17.01 ПО ЗАЩИТЕ ДИССЕРТАЦИЙ**

при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» по диссертационной работе **Красовской Елены Сергеевны «Технология производства и товароведная оценка паст и паштетов из комбинированного рыбного сырья с использованием бурой водоросли фукус (FUCUS VESICULOSUS)»**, представленная 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

**Специальность и отрасль науки, по которым присуждается ученая степень.** Диссертационная работа Красовской Е.С. удовлетворяет требованиям пп. 19-22, 24, 26 Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий, утвержденного Указом Президента Республики Беларусь от 17.11.2004 № 560 (в редакции Указа Президента Республики Беларусь от 02.06.2022 № 190), соответствует паспорту специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки), является законченным научным трудом и содержит новые научно обоснованные результаты, совокупность которых позволяет получить современные знания, направленные на развитие области функционального питания с применением отечественного рыбного сырья.

**Научный вклад соискателя** состоит в разработке новой научно обоснованной технологии получения паст и паштетов рыбных из комбинированного рыбного сырья с бурой водорослью фукус, основанной на формировании потребительских и функциональных свойств и оптимизации компонентного состава продукта с использованием отечественного рыбного сырья и нового вида морской водоросли фукус, содержащей биологически ценные вещества различной функциональной направленности.

**Совет Д 02.17.01 постановляет:**

Рекомендовать Президиуму ВАК Республики Беларусь утвердить решение Совета Д 02.17.01 по защите диссертаций о присуждении Красовской Елене Сергеевне ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) **за совокупность новых научно обоснованных результатов, включающих:**

– разработку математической модели для прогнозирования функциональных свойств паст и паштетов рыбных с фукусом по показателям биологической ценности: пищевым волокнам, в т. ч. фукоидану, альгинатам, 8-ми незаменимым аминокислотам, полиненасыщенным жирным кислотам, йоду;

– установление оптимальных параметров получения паст и паштетов рыбных с фукусом: гидратация сухого порошка фукуса с гидромодулем (1:10) при температуре  $20 \pm 5$  °С, pH  $4,7 \pm 0,5$  в течение  $60 \pm 5$  мин; эмульгирование растительного масла с добавкой фукуса в качестве эмульгатора и рыбного фарша в течение  $4 \pm 1$  мин, при температуре  $25 \pm 5$  °С,  $n_{\text{вращ}} = 1500$  мин<sup>-1</sup>; составление паштетной массы в течение  $7 \pm 1$  мин, термообработка паштетной массы при температуре  $80 \pm 2$  °С в течение  $40 \pm 2$  мин, измельчение паст рыбных с фукусом в течение  $6 \pm 1$  мин для создания компонентных составов паст и паштетов с максимальным содержанием продуктов аквакультуры Республики Беларусь и фукусом, обеспечивающие сохранность их функциональных свойств, микробиологическую безопасность, требуемую влажность и реологические показатели, соответствующие потребительским предпочтениям;

– установление физиологического воздействия разработанных рыбных продуктов с фукусом на иммунную, пищеварительную и сердечно-сосудистую системы,

что в совокупности позволило разработать технологию производства паст и паштетов из комбинированного отечественного рыбного сырья с использованием фукуса и получить продукты соответствующие требованиям потребителей, с расширенными функциональными свойствами и содержанием в продукте фукоидана не менее 15 % от средней суточной нормы потребления.

**Рекомендации по использованию результатов исследования**

Результаты исследований будут востребованы на предприятиях рыбной отрасли и объектах общественного питания для производства продуктов здорового питания на основе рыбного сырья, а также использованы в научно-исследовательских и учебных заведениях при проведении научных работ и подготовке кадров. Результаты апробированы на ООО «Баренцево», разработана и утверждена техническая и технологическая документация.

Председатель совета по защите диссертаций Д 02.17.01,

д.т.н, профессор

Ученый секретарь совета по защите диссертаций Д 02.17.01

к.т.н, доцент



А. В. Акулич

Т. Д. Самуйленко