

Отзыв Маюрниковой Ларисы Александровны
на автореферат диссертационной работы Щетинского Всеволода Владимировича
«Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком
годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья северного бассейна»,
представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 4.3.3. – Пищевые системы»

Продовольственная проблема обеспечения населения продуктами питания – проблема многоаспектная. Она включает в себя вопросы разработки новых видов сырья, готовой продукции, новых современных технологий, методов оценки качества и безопасности и т.д. В этой связи исследования Щетинского В.В. направленные на разработку технологии рыбных изделий на основе малоиспользуемого рыбного сырья северного бассейна являются актуальными. Решают проблему недостаточности рыбы и продуктов ее переработки в рационе питания населения регионов России.

В диссертационной работе соискателя, исследования проводились в логической последовательности «от сырья до готовой продукции» с оценкой потребительских свойств новых рыбных кулинарных изделий, как с точки зрения социального эффекта, так и экономической эффективности. Важно, что для расширения ассортимента рыбных кулинарных изделий, на заключительном этапе разработана технологическая документация (ТУ и ТИ), позволяющая провести апробацию и внедрение на промышленных предприятиях.

Работа Щетинского В.В. имеет научную новизну и практическую значимость; оригинальность технического решения подтверждена патентом РФ на изобретение; исследования выполнены в большом объеме на современном оборудовании; текст написан научным языком.

Новизна исследований заключается в новых результатах исследований технoхимического состава малоизученного ската звездчатого (СЗ), как объекта рыбного промысла; способе подготовки мяса СЗ с целью снижения доли мочевины и методики для ее количественного определения; применении метода комбинирования для оптимизации соотношения разных частей СЗ в рецептуре с целью повышения технологических/органолептических свойств готовой продукции.

Замечания: 1.п.5 Положений выносимых на защиту «Рецептуры комбинированных рыбных кулинарных изделий.....». Рецептуры разработанной в процессе исследований готовой продукции не являются предметом Положений, выносимых на защиту. Они относятся к разделу «Практическая значимость»

2.п.6 Положений, выносимых на защиту «Шкала квалиметрической оценки комбинированных рыбных кулинарных изделий с использованием мяса крыльев СЗ». Разработка шкалы квалиметрической оценки не обозначена в задачах, не отражена в тексте автореферата, хотя представляет научный интерес: в чем ее сущность и новизна.

Анализ автореферата Щетинского В.В. позволил сделать вывод о соответствии требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а соискатель заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15),
профессор кафедры «Технология и организация
общественного питания»

ФГБОУ ВО Кемеровский государственный Университет
Адрес организации: 650000, Кемерово
Ул. Красная, 6
Тел.8-961-714-78-78; E mail nir30@mail.ru

Л.А.Маюрникова

**ФГБОУ ВО «КемГУ»
Отдел кадров УРП**

Подпись ЗАВЕЛЯЮ *Л.А.Маюрниковой*
на основании ОК УРП:

Должность	Подпись	Ф.И.О.
«27» . 04.	<i>Раменюкова Д.А.</i>	
		2026г.