

Отзыв

на автореферат диссертации Щетинского Всеволода Владимировича на тему «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна» представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Основные задачи рыбной отрасли обозначенные в «Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2030 года», а также в «Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации» (Указ Президента РФ от 21.01.2020 года) включают реализацию ряда мер по расширению промысловой базы, развитию комплексной глубокой переработки гидробионтов, повышению качества и конкурентоспособности отечественной пищевой продукции. Разработка продуктов глубокой переработки, обладающих повышенной пищевой ценностью, в состав которой входит не используемое в полной мере сырье является необходимым условием реализации поставленных задач.

В условиях активного роста сегмента кулинарных изделий собственного производства крупных торговых сетей, наиболее перспективным представляется разработка технологии комбинированного рыбного кулинарного изделия, организация производства которого возможна на базе рыбокулинарных цехов этих предприятий. Использование в качестве одного из ключевых компонентов такого кулинарного изделия мяса крыльев ската звездчатого, содержащего в своем составе хондроитинсульфат и доступного для промысла при помощи традиционных орудий лова, позволяет рассматривать это направление как одно из наиболее актуальных.

Анализ материалов автореферата диссертации подтверждает обоснованность предложенных технологических решений, логичность и последовательность реализации задач, поставленных для достижения цели работы. Используемые методы и оборудование позволяют объективно и в полной мере подтвердить достоверность сформулированных выводов.

В основном содержании работы, отраженном в автореферате, последовательно, в понятной и доступной форме представлена схема и результаты проведенного исследования. Каждый этап работы в достаточной степени сопровождается иллюстрационными материалами. Автором исследованы химический состав и технологические свойства сырья, исследовано качество готовой продукции, проведена оптимизация рецептуры готового кулинарного изделия с использованием современных программных продуктов. Разработаны способы снижения и определения массовой доли мочевины в мясе крыльев ската звездчатого. Оптимизирована рецептура

соуса для возможности пролонгирования сроков годности кулинарного изделия путем шокового замораживания. Дана оценка экономическому эффекту от внедрения разработанных технологических решений в производство.

Научную новизну работы составляет научное обоснование технологического решения, направленного на вовлечение в промышленную переработку малоиспользуемого объекта промысла Северного бассейна ската звездчатого, и проведенные, в связи с этим: определение технохимического состава сырья, разработка способа снижения массовой доли мочевины, а также способа ее прямого определения, оптимизация рецептуры с получением математической модели в среде MatLab, исследование влияния мяса крыльев ската звездчатого на пищевую и биологическую ценность кулинарного изделия.

Практическая ценность работы отражена в полученных результатах и подтверждена Патентом РФ на изобретение № 2495599 «Способ приготовления кулинарного продукта из ската звездчатого (колючего)» и ТУ 10.20.190 –118–00471633–2023 «Изделия рыбные кулинарные, обогащенные хондроитинсульфатом ската звездчатого, охлажденные и замороженные «Рыба, запеченная с гарниром в соусах». Технические условия».

Основные положения работы освещены в рамках многочисленных конференций, представлены в научных изданиях, рекомендуемых ВАК РФ.

Автореферат в целом оформлен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к авторефератам диссертационных работ, однако имеются замечания, требующие дополнительного пояснения и обсуждения:

1. на стр. 7 автореферата отмечено, что диссертация состоит из 6 глав, однако по тексту автореферата упоминается только 5 глав, с чем это связано?
2. рассматривали внесение в качестве загустителя в соус пшеничной муки, если нет, то по какой причине?
3. возможно ли использовать разработанные технологические решения при изготовлении продукции из других видов хрящевых рыб?
4. на рисунке 2. а) в легенде четыре записи, а на диаграмме 5 секторов, как это можно объяснить?

Приведенные замечания к автореферату носят уточняющий и технический характер, не снижают глубину и качество проведенных теоретических и экспериментальных исследований. Новизна, актуальность и практическая ценность работы полностью соответствуют требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Считаю, что диссертационная работа Щетинского Всеволода Владимировича «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна» соответствует требованиям п.п. 9-14, установленным «Положением о присуждении ученых степеней», утвержденного

постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Заведующий кафедрой технологии переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный аграрный университет», доктор технических наук (05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), профессор

«14» _____ 04 2026 г.

Решетник
Екатерина Ивановна

Сведения об организации:

ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный аграрный университет»
Россия, 675009, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86
тел.: 8-909-813-88-60
e-mail: soia-28@yandex.ru

Подпись заверяю
Проректор по научной работе
ФГБОУ ВО «Дальневосточный
государственный аграрный университет»,
канд. с.-х. наук



Селихова
Ольга Александровна