

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Динь Ван Хай «Обоснование и разработка рациональной технологии переработки лягушки *Rana ridibunda*», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Дефицит продовольствия воспринимается обществом, как бедствие, а его отсутствие принято считать катастрофой. Большими возможностями по увеличению производства продовольствия в мире располагает наука, обладающая следующими возможностями: 1) повышение плодородия земель; 2) использование морских, океанических вод для получения биологических ресурсов; 3) использование солнечной энергии; 4) широкое применение достижений селекции и генетики для улучшения сельскохозяйственных культур и выведения более продуктивных пород животных.

Обеспечение продовольственной безопасности страны имеет первоочередное государственное значение, наряду с обеспечением ее обороноспособности страны или защитой геополитических интересов.

Одним из перспективных направлений развития отрасли продукции животного происхождения может стать производство нетрадиционных видов сырья. В связи с этим исследование Динь Ван Хай, направленное на изыскание нетрадиционных видов для расширения ассортимента и повышения потребления продуктов животного происхождения, а именно использование земноводных (лягушек) в качестве пищевого сырья, являются актуальным с научной и практической точек зрения.

Автором научно обоснована возможность изготовления из мороженого мяса лягушки пресервов с применением комбинированного способа термической обработки и созревателя, изучены изменения качественных показателей в процессе их хранения с установлением срока годности, предложена технология изготовления стерилизованных консервов из мороженого мяса лягушки.

Практический интерес представляют, разработанные автором, технологии изготовления пресервов и консервов из мороженого

полуфабриката лягушачьих лапок, а также разработанный и утвержденный пакет технической документации на изготовление пищевой продукции.

Особый интерес вызывает разработка способа извлечения гипофиза у лягушки для использования в стимуляции выработки половых гормонов у рыб, что, несомненно, является инновацией в рыбоводстве.

Работа хорошо апробирована на международных и всероссийских конференциях. По ее материалам опубликовано семь работ, в том числе три статьи - в периодических изданиях, рекомендованных ВАК РФ, получен патент РФ на изобретение.

Автореферат диссертации Динь Ван Хай «Обоснование и разработка рациональной технологии переработки лягушки *Rana ridibunda*» соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», (Постановление Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Хатко Зурет Нурбиевна,
д-р техн. наук, доцент, зав. кафедрой
технологии пищевых продуктов
и организации питания

З. Хатко

Галичева Мария Сергеевна,
канд. с.-х. наук, доцент кафедры технологии
производства сельскохозяйственной продукции

М. Галичева

ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный
технологический университет»,
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп,
ул. Первомайская, д. 191,
ФГБОУ ВПО «МГТУ»
раб. тел: 8(8772) 52-30-64,
E-mail: znkhatko@mail.ru

Ученый секретарь ученого совета



С.Т. Чамокова

С.Т. Чамокова