

ОТЗЫВ

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

Диссертационная работа Динь Ван Хай посвящена решению актуальной проблемы – разработке комплексной и, практически, безотходной технологии изготовления различных видов продукции из представителей земноводных – лягушек (*Rana ridibunda*).

В последние годы, и даже десятилетия не припоминаются опубликованные труды по проведению научно-исследовательских работ в России по использованию в каких-либо целях этого нетрадиционного сырья.

Традиционно, в нашей стране лягушки не используются в качестве промышленного сырья, которое можно направлять на пищевые цели из-за необычного внешнего вида, отличающегося от других пресноводных объектов.

Вместе с тем, огромный российский туристический контингент, выезжающий как в европейские страны, так и в Юго-Восточную Азию, имеет возможность дегустирования местных блюд, изготавливаемых из этого представителя земноводных, и находит такую пищу не только приемлемой, но и вкусной.

Поэтому в целом работу диссертанта вполне можно оценить как пионерскую, тем более, что автор не ограничился только пищевым использованием этого сырья, но и предложил направления кормового и технического его применения.

В автореферате диссертации четко сформулированы цель и задачи исследования, показаны научная новизна и практическая значимость работы, которая обладает всеми квалификационными признаками кандидатской диссертации.

Вместе с тем представленные в автореферате материалы вызывают ряд вопросов и замечаний.

1. Автор работы почему-то ограничился в своих исследованиях только одним видом лягушек - *Rana ridibunda*, а хотелось бы получить более обширную информацию по классификации этого представителя земноводных и возможности использования всех его видов в пищевых целях.

2. Очень спорным и некорректным является предложение на с. 10 автореферата «Мясо лягушки при внешнем осмотре напоминает по вкусу и запаху мясо курицы, в связи с чем были проведены исследования по выявлению наличия различий в запахах проб сырого, вареного мяса лягушки, курицы и карпа», поскольку внешний осмотр – это одно, запах и вкус – это другое. Кроме того, большие сомнения вызывает утверждение, что запах сырого мяса лягушки напоминает запах мяса курицы.

3. Не очень убедительно доказан выбор наиболее приемлемой дозировки созревателя для изготовления пресервов – 2 % (с. 14-15 автореферата). В соответствии с логикой исследований с повышением дозировки созревателя повышаются и качественные показатели пресервов. Возможно, оптимальная дозировка созревателя составляет 3, 4 % или даже более.

4. В табл. 3 (с. 15 автореферата) автор неправильно указал ед. измерения ингредиентов на физическую банку (кг вместо г).

5. Вызывает большое сомнение выбранная солёность пресервов из мяса лягушки (всего 1,2 %). В производстве пресервов из мяса водных биоресурсов такая дозировка неприемлема.

6. К сожалению, в автореферате встречаются грамматические и оформительские ошибки в виде пропусков букв, отсутствий точек, пробелов между значениями и единицами измерений и др.

Несмотря на указанные замечания, представленная к защите научная работа по своей актуальности и значимости соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, согласно «Положению о порядке присуждения ученых степеней», утверждённом постановлением правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. разд. II, (п. 9-14), предъявляемым к кандидатским

диссертациям, а ее автор Динь Ван Хай достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Заведующий кафедрой «Технологии
пищевых производств» ФГБОУ ВПО
«Мурманский государственный
технический университет»,
д-р техн. наук, доцент



Гроховский Владимир Александрович

13.08. 2015 г.

Почтовый адрес: 183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, 13
ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет»
Гроховский Владимир Александрович
Тел. +7 908 607 82 34; E-mail: v.grokhovsky@mail.ru

Подпись В.А. Гроховского заверяю

**Село Верховажье Верховажского района Вологодской области.
Тринадцатого августа две тысячи пятнадцатого года.**

Я, Ромицына Алина Николаевна, нотариус нотариального округа Верховажский район Вологодской области, свидетельствую подлинность подписи гр. Гроховского Владимира Александровича, которая сделана в моем присутствии. Личность подписавшего документ установлена.

В соответствии со статьей 80 Основ законодательства РФ о нотариате нотариус, свидетельствуя подлинность подписи, не удостоверяет фактов, изложенных в документе, а лишь удостоверяет, что подпись сделана определенным лицом.

Зарегистрировано в реестре за № **2-1159**.

Взыскано по тарифу: 100 руб. 00 коп.



Ромицына А.Н.

