

Ученому секретарю
диссертационного совета Д 307.004.03

Татарникову В.А.

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

на соискание ученой степени кандидата технических наук

Динь Ван Хай

на тему «Обоснование и разработка рациональной технологии
переработки лягушки *Rana Ridibunda*»

Рациональное использование водных биологических ресурсов на основе создания новых технологий комплексной переработки традиционного и нетрадиционного видов сырья является актуальным направлением повышения эффективности перерабатывающих производств рыбной отрасли. В представленной работе автор решает задачу разработки рациональной технологии переработки земноводных, в частности лягушки *Rana Ridibunda*, с целью получения продукции целевого назначения (пищевой, кормовой и технической).

Автором работы проведен всесторонний анализ научной, патентной и технической информации с целью анализа мирового состояния использования продукции промысловства и аквакультуры, рассмотрены основные направления использования лягушки рода *Rana*; изучены биологические и теххимические характеристики объекта исследования; обоснован способ разделывания лягушки *Rana Ridibunda*; предложен способ консервирования мяса лягушки холодом с установлением оптимальных сроков хранения мороженого полуфабриката; разработаны технологии изготовления пресервов и консервов из мяса лягушки; предложены направления использования отходов от разделки лягушки в качестве вторичного сырья.

При этом автор использовал современные химические, биохимические, микробиологические и органолептические методы исследования; результаты исследований обработаны методами математической статистики.

Практически ценно, что результаты исследований нашли воплощение в разработанных технологиях изготовления мороженых лягушачьих лапок, пресервов и консервов из бланшированного мяса лягушки.

Новизна выделки шкур лягушки защищена патентом РФ.

Результаты работы достаточно полно представлены на научных конференциях и в периодических изданиях всероссийского и международного уровня.

На ряду с отмеченным положительным и ценным, к работе имеется ряд вопросов и замечаний:

1. При выборе показателей, характеризующих качество мяса лягушки в процессе холодильного хранения, соискатель не рассматривает показатель содержания азота летучих оснований, который непосредственно характеризует процесс порчи белковой составляющей полуфабриката. Необходимо дать пояснения.
2. Обоснование сроков годности мороженого полуфабриката в первую очередь производится по изменению микробиологических показателей, с учетом органолептических, физико-химических и других показателей. Соискатель же в основном делает акцент на изменение гистологических, биохимических и физико-химических показателей. Необходимо дать пояснения.
3. В автореферате не конкретизирована оптимальная для созревания пресервов из мяса лягушки температура хранения.
4. Необходимо пояснить разрабатывалась ли формула стерилизации для нового вида консервов из мяса лягушки или использовались уже разработанные для аналогичного вида продукции режимы.

Однако перечисленные недостатки не снижают ценности представленной работы. По своей актуальности, новизне и значимости полученных результатов диссертационная работа Динь Ван Хай соответствует критериям, установленным Положением о порядке присуждения ученых степеней, а ее автор достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Проректор по учебной работе,
кандидат технических наук, доцент,
профессор кафедры технологий пищевых
производств ФГБОУ ВПО «Мурманский
государственный технический университет»

Петров
07.08.15г.



Петров Борис Федорович

контактные данные:

183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, д. 13, ФГБОУ ВПО «МГТУ»
тел. (8152) 25-37-30, моб. тел +79113450072
email: petrovbf@mstu.edu.ru