

О Т З Ы В

на автореферат диссертации **Динь Ван Хай** «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 исследованию возможности использования частей тела и органов лягушки *Rana ridibunda* для изготовления пищевой, кормовой, технической продукции и биологически активных веществ.

Цель исследования и задачи, поставленные в соответствии с целью, сформулированы чётко.

Научная новизна и практическая значимость представленной работы сомнений не вызывают: результаты отражены в публикациях, разработана и утверждена техническая документация на производство пищевой продукции из мяса лягушки.

Представленная работа обладает всеми квалификационными признаками кандидатской диссертации.

Однако представленные в автореферате материалы вызывают ряд вопросов и замечаний.

1. При кратком изложении в автореферате второй главы диссертации нет ссылок на методы определения НБА, ВУС и буферности, хотя изменение этих показателей обсуждается в работе (рисунки 4,5,7 соответственно).

2. Рисунок 6 (технологическая схема производства мороженого полуфабриката лягушачьих лапок) целесообразно представить в качестве схемы комплексного использования сырья, т.к. в ней раскрыты операции по выделению гипофиза, сбора шкур и т.д.

3. Одной из решаемых задач диссертации показано изучение химического состава частей тела лягушки, но в автореферате приведены лишь отрывочные сведения для различных тканей и, например, не показано содержание воды и углеводов.

4. На стр. 14 автореферата сделан вывод о том, что мясо лягушки относится к несозревающему сырью из-за низкого содержания жира, хотя способность мяса объекта к созреванию зависит от активности различных ферментов, в первую очередь - класса гидролаз, в частности, протеолитических.

5. На стр.17 автореферата не указано в какой среде производилось бланширование мяса в качестве предварительной термической обработки. Далее не обоснован выбор формулы стерилизации.

