

В диссертационный совет Д 212.287.02 при  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный эконо-  
мический университет»

620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/  
Народной Воли, 62/45

### ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Романовой Алисы Сергеевны на тему «Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Охлажденная рыба пользуется большим спросом у населения и обладает значительным преимуществом в сравнении с замороженным полуфабрикатом. В настоящее время для увеличения срока годности охлажденной рыбы используют различные охлаждающие среды и способы обработки. Перспективными методами, обеспечивающими сохранение качества охлажденной рыбы при хранении является обработка её высоким давлением, ионизирующем излучением. Надо отметить, что в нашей стране эти способы обработки охлажденной рыбы не применяются. В связи с этим возникает много нерешенных вопросов и, в частности, не установлены режимы и способы контроля качества охлажденной рыбы.

Учитывая эти обстоятельства необходимо признать, что работа Романовой А.С. направленная на исследование влияния физических методов обработки охлажденной рыбы с использованием чешуйчатого льда из электроактивированной воды, высокого давления и ионизирующего излучения на ее сохранность является актуальной и своевременной.

При проведении исследований автором использованы современные методы и лабораторная техника, позволившие на высоком научном уровне решить поставленные задачи.

**Научной новизной** работы являются полученные автором данные по содержанию белка, амино-аммиачного азота, кислотного и перекисного чисел охлажденной рыбы на примере карпа обыкновенного после 20 дней хранения обработанного чешуйчатым льдом в качестве охлаждающей среды, определена рациональная доза облучения форели охлажденной в вакуум-упаковке, разработана методика определения дозы ионизирующего облучения для охлажденной рыбы, впервые дана оценка эффективности использования чешуйчатого льда из электроактивированной воды, обработки высоким давлением, ионизирующим излучением рыбы охлажденной.

**Практическим результатом** выполненной работы явилась разработка нормативной и технологическая документация на ряд продуктов, в том числе, «Рыба охлажденная, обработанная высоким давлением», «Обработка охлажденной рыбы высоким давлением», «Рыба охлажденная, обработанная ионизирующим излучением» и др.

На основании результатов исследований установлено положительное влияние обработки карпа обыкновенного охлажденного в вакуум-упаковке давлением 600–800 МПа в течение 300 с на его качество и безопасность в процессе хранения. По органолептическим показателям рыба охлажденная соответствовала установленным требованиям.

Автором определена рациональная доза ионизирующего облучения форели охлажденной в вакуум-упаковке позволяющая увеличить срока годности при сохранении качества и безопасности;


На мой взгляд, утверждение автора, что разработка технологии предварительной обработки охлажденной рыбы в вакуум-упаковке высоким давлением путем всестороннего сжатия в гидростатической установке (при технологических параметрах 600 МПа в течение 300 с), позволяющая увеличить срок годности рыбы охлажденной с 20 до 30 сут является скорее практической значимостью работы, чем научной новизной.

Анализ содержания автореферата диссертационной работы Романовой А.С. позволяет считать, что она является законченным самостоятельным научным исследованием.

Представленная к защите Романовой А.С. работа «Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы» полностью отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждение ученой степени кандидата технических наук по 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Главный научный сотрудник ФГБНУ  
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН,  
доктор технических наук, профессор

16.04.2018



Л.С. Кудряшов

ПОДПИСЬ РУКИ  
ЗАБЕРЯЮ

