



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

614070, г. Пермь, бульвар Гагарина, д. 57
тел. (342) 282-57-45, 282-57-53
факс (342) 282-57-39
e-mail: perm.direct@rea.ru
<http://www.rea.perm.ru>

Ученому секретарю
Диссертационного совета Д 212.087.02
при ФГБОУ ВО «Уральский
государственный экономический
университет»
О.В. Феофилактовой

Ул. 8 Марта / Народной Воли, 62/45,
ФГБОУ ВО «УрГЭУ»
г. Екатеринбург, 620144

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Романовой Алисы Сергеевны

**«Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы»
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**

Увеличение сроков годности пищевых продуктов с минимальными потерями потребительских свойств относятся к приоритетным задачам современной науки о питании. В этой связи, диссертационная работа Романовой Алисы Сергеевны, посвященная исследованию влияния физических методов предварительной обработки охлажденной рыбы, а именно применения чешуйчатого льда из электроактивированной воды, высокого давления, ионизирующего излучения на срок ее годности, является актуальной.

Автором тщательно изучен отечественный и зарубежный опыт по теме исследования. Доказано положительное воздействие чешуйчатого льда из электроактивированной воды на показатели качества охлажденной рыбы, а также увеличение сроков годности в результате обработки на 25%, что способствует решению ряда народнохозяйственных задач. Убедительно доказано, что обработка карпа обыкновенного в вакуум-упаковке высоким давлением способствует сохранению потребительских свойств рыбы в процессе хранения. Представлена сравнительная

характеристика исследуемых физических методов обработки охлажденной рыбы, в результате которой выявлено превосходство обработки рыбы ионизирующим излучением.

Представленные результаты характеризуются новизной, а практическая значимость заключается в разработке ТД на рыбу охлажденную, обработанную высоким давлением, а также рыбу охлажденную, обработанную ионизирующим излучением.

Перечень приведенных в автореферате 18 печатных работ, в том числе 7 статей в рецензируемых научных журналах и 1 патент, достаточно полно отражает представленную к защите диссертационную работу. Научные подходы и основные результаты проведенных исследований докладывались Романовой А.С. на конференциях различного уровня, в том числе на международных, в течение 2015–2017 гг.

Материал в автореферате изложен последовательно и ясно. Полученные результаты можно считать достоверными, а выводы аргументированными. Достоверность представленных результатов не вызывает сомнений: применены стандартные методы исследований и специальные методики и приборы, используемые при контроле качества и безопасности рыбной продукции.

Вместе с тем, по содержанию автореферата имеется замечание. Результаты проведенных исследований представлены автором в основном в виде текста. Использование графического материала – таблиц, рисунков – способствовало бы лучшему восприятию изложенных в автореферате результатов исследования.

Отмеченное замечание не снижает значения, научной и практической ценности представленной работы. Диссертационная работа Романовой А.С. представляет собой законченное научно-техническое исследование, выполнена на достаточно высоком уровне. Структура и содержание диссертации соответствуют специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

В целом, по актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа полностью удовлетворяет требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям «Положением о присуждении ученых степеней», а её автор Романова Алиса Сергеевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук (специальность 05.18.15),
зав. кафедрой «Торгового дела и информационных технологий»
Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «Российский экономический
университет им. Г.В. Плеханова» _____ Е. В. Писарева

28.03.2018 г.

Адрес организации: 614070, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, д. 57.
тел.: 8 (342) 282-57-53
e-mail: elena.pisareva12@yandex.ru

Подпись Писаревой Е. В. заверяю:

