

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **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

Решение задач, связанных с повышением потребительских свойств, сохранности и безопасности пищевого сырья, продуктов питания, позволяющих достичь высоких параметров качества, является важным направлением развития пищевой и перерабатывающей промышленности и имеет важное народнохозяйственное значение. Диссертационные исследования Романовой А. С. весьма актуальны и посвящены совершенствованию традиционных и разработке новых научно-обоснованных технологических схем хранения охлажденной рыбы с применением физических методов обработки для увеличения срока ее годности и обеспечения высокого качества.

Согласно автореферату, представленная диссертация содержит научно обоснованные результаты, имеющие научную новизну и полезные для практических приложений. Работа ориентирована на реализацию госпрограммы, – совместно с Межгосударственным техническим комитетом (МТК) разработан проект ГОСТа «Рыба охлажденная. Определение дозы облучения методом электронного парамагнитного резонанса» (справка МТК 534).

Новизна научных исследований Романовой А. С. заключается в том, что предложены теоретически и практически обоснованные технологические решения увеличения срока годности охлажденной рыбы с использованием физических методов; впервые разработана методика количественного определения поглощенной дозы ионизирующего излучения охлажденной рыбой после ее обработки; дана оценка эффективности использования различных физических методов в технологических схемах хранения охлажденной рыбы.

Научные результаты диссертации имеют практическое значение и могут быть использованы специалистами рыбоперерабатывающей отрасли и торговли для обеспечения стабильности качества охлажденной рыбы при хранении. Автором получен патент на изобретение «Способ хранения рыбы» (заявка № 2014146345 от 18.11.2014; опубликовано 27.12.2015, Бюллетень № 36).

Соискателем разработана и утверждена техническая документация ТУ 03.22.20-003-02069214-2016 «Рыба охлажденная, обработанная высоким давлением», ТИ 03.22.20-003-02069214-2016 «Обработка охлажденной рыбы высоким давлением», ТУ 03.22.20-004-02069214-2016 «Рыба охлажденная, обработанная ионизирующим излучением», ТИ 03.22.20-004-02069214-2016 «Обработка охлажденной рыбы ионизирующим излучением», ТУ 28.93.17-005-02069214-2016 «Устройство для обработки пищевых продуктов высоким давлением в условиях всестороннего сжатия». Результаты исследований внедрены на предприятии ИП Царьков А. Н. (г. Челябинск).

Основные научные результаты диссертанта доложены на научных форумах международного и всероссийского уровня и хорошо известны научной общественности, отражены в 18 научных работах, в том числе в журналах рекомендованных ВАК РФ опубликовано 7 статей.

Достоверность результатов, полученных в диссертационной работе, подтверждается анализом значительного объема научной литературы, корректным применением современных методов исследования, статистической обработкой экспериментальных данных. Выводы, сформулированные в диссертации,

экспериментально подтверждены, научно обоснованы и логически вытекают из результатов исследований.

Автореферат диссертации изложен в логической последовательности; четко демонстрирует поставленную цель, задачи и методы их реализации, дает возможность сделать вывод о безусловной актуальности работы, разработанности поставленных исследовательских вопросов и задач, научно-прикладном характере полученных результатов, их корректности, обоснованности и достоверности.

В то же время по автореферату имеются отдельные замечания:

1. Следовало бы указать, в какой повторности проводились исследования.
2. В автореферате необходимо было бы представить дегустационную оценку охлажденной рыбы с увеличенными сроками годности, полученной по новым технологическим схемам с применением физических методов обработки.

3. Промежуточный вывод (стр. 15) сформулирован не вполне корректно – содержит фразу: «Все исследуемые образцы охлажденной форели по содержанию токсических элементов соответствовали требованиям ТР ТС 021/2011». На мой взгляд, корректнее будет выражение: «Все исследуемые образцы охлажденной форели по содержанию токсических элементов находятся в пределах нормативов ТР ТС 021/2011».

4. Указывая выбранные стандартные и дополнительные показатели качества, автору следовало бы все их полностью перечислить (стр. 15 автореферата).

5. Присутствуют некоторые недочеты технического характера.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенных исследований.

Заключение по диссертации. Исследования выполнены на должном уровне, результаты и согласуются с выводами, имеют важное народнохозяйственное значение. Учитывая актуальность, научную новизну, практическую значимость, обоснованность и достоверность представленных исследований, считаю, что диссертационная работа Романовой А. С. соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней ...» ВАК Российской Федерации, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а **Романова Алиса Сергеевна** заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Пушмина Ирина Николаевна,
доктор технических наук, доцент, профессор
кафедры «Технология и организация
общественного питания» Федерального
государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«Сибирский федеральный университет»,
660075, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, 2,
ТЭИ СФУ. Тел. раб.: 8(391)206-24-46, 206-24-44,
e-mail: root1986@mail.ru

И. Н. Пушмина

