

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Романовой Алисы Сергеевны «Использование физических методов для увеличения срока хранения 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

Проблема сохранения качества охлажденных сырья и продуктов питания является безусловно важной и актуальной, так как ее решение позволяет в первую очередь уменьшить потери от порчи. Сохранение рыбы, особенно в охлажденном состоянии является очень сложной задачей, так как в рыбе могут присутствовать психрофильные бактерии, рыбий жир чаще всего не насыщен и легко окисляется, обычные рыбные протеины не являются настолько стабильными, как протеин красного мяса. Все это обуславливает необходимость применения новых современных методов, в том числе и физических, для сохранения качества охлажденной рыбы. Исходя из этого, работа Романовой А.С. безусловно является актуальной.

Научная новизна проведенного исследования состоит в том, что автором получены новые данные о возможности использования чешуйчатого льда в качестве охлаждающей среды для хранения рыбы охлажденной и дана оценка эффективности использования чешуйчатого льда из электроактивированной воды, обработки высоким давлением, ионизирующим излучением, разработана технология предварительной обработки охлажденной рыбы в вакуум-упаковке высоким давлением путем всестороннего сжатия в гидростатической установке, разработана методика количественного определения дозы ионизирующего облучения для охлажденной рыбы.

Практическая значимость работы заключается в разработке нормативной и технологической документации на использование физических методов сохранения для рыбы и промышленной апробации предлагаемых методов.

Замечания. В автореферате необходимо указать вид и параметры электроактивированной воды (католит, анолит или их смесь).

Цели и задачи, поставленные автором достигнуты. Выводы логичны и соответствуют положениям и задачам, поставленным в работе. Исходя из этого, диссертация Романовой А.С. удовлетворяет требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Д.т.н. по научной специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», доцент, профессор Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины, Дальневосточный федеральный университет  
Приморский край, г. Владивосток, о. Русский  
Поселок Аякс-10, кампус ДВФУ,  
89143420533, [tabakaeva.ov@dvfu.ru](mailto:tabakaeva.ov@dvfu.ru)

Табакаева О.В.

Подпись Табакаевой О.В. заверяю



*Таб*

Подпись *Табакаевой О.В.*  
Начальник отдела  
полупроизводства  
*Соболева С.И.*  
03 20 18 г.