

ОТЗЫВ

Табаторовича Александра Николаевича

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

Одним из основных направлений государственной экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности России является разработка и внедрение инновационных технологий пищевых продуктов, направленных на повышение их потребительских свойств и сроков годности.

Охлаждение рыбы как метод холодильной обработки, по сравнению с замораживанием, имеет ряд преимуществ. Охлажденная рыба полностью сохраняет витаминно-минеральный состав рыбы-сырца и имеет высокие органолептические достоинства.

Приведенные автором исследования в области влияния определенных физических факторов на сроки годности, показатели качества и безопасности охлажденной рыбы, являются перспективным направлением для российской рыбной отрасли.

В работе проведено теоретическое и экспериментальное обоснование обработки охлажденной рыбы высоким давлением, ионизирующим излучением и льдом из электроактивированной воды с целью увеличения срока годности с сохранением потребительских свойств рыбы. Под влиянием каждого фактора изучена динамика массовой доли белка, азота летучих оснований, кислотного и перекисного чисел липидной фракции, микробиологических показателей опытных образцов рыб в сравнении с контрольными экземплярами. Установлена рациональная доза ионизирующего облучения охлажденной форели в вакуумной упаковке.

По тексту автореферата имеются отдельные замечания:

1. Необходимо было дать краткую характеристику электроактивированной воды и чешуйчатого льда на ее основе (оборудование для получения, физико-химические свойства). Возможно, что эти данные имеются в тексте диссертации.


2. Для лучшего восприятия следовало бы представить цифровые данные динамики значений показателей в виде графиков или таблиц; в таблице 1 (с.16-17) дополнительно указать нормативные значения показателей из Технических регламентов и стандарта ГОСТ 814, в соответствии с которыми были разработаны технические условия.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенного исследования.

Актуальность и научная новизна диссертационной работы А.С. Романовой не вызывают сомнений. Результаты исследований представлены на современном научном уровне и доведены до практической реализации.

Автореферат диссертации составлен с соблюдением установленных требований, дает адекватное представление о работе. Основные положения проведенных исследований опубликованы в 18 научных работах автора, в том числе 7 статей – в журналах, входящих в перечень ВАК РФ. Получен патент РФ на изобретение «Способ хранения рыбы».

В целом, на основании автореферата, можно заключить, что представленная диссертация соответствует требованиям п. 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (с изменениями), предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата наук. Автор работы – 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,
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров
Сибирского университета
потребительской кооперации  Табаторович Александр Николаевич

Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК)
Россия, 630087, г. Новосибирск, проспект К. Маркса, 26
Тел.: 8(383)346-17-54
e-mail: alex.tab68@mail.ru
шифр специальности 05.18.15

