

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы  
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

Выполненное соискателем Романовой А.С. исследование отражает современные тенденции в пищевой отрасли, в частности, увеличение сроков хранения продуктов питания различными способами. При этом автором предложены физические методы обеспечения качества рыбы охлажденной в процессе хранения – ее обработка высоким давлением, экспозиция ионизирующем излучением, а также с использованием в качестве охлаждающей среды чешуйчатого льда из электроактивированной воды.

На основе исследований качественных показателей карпа, охлажденного посредством воздействия чешуйчатого льда из электроактивированной воды, автором установлено увеличение срока годности с 12 до 15 суток. Предварительная обработка рыбы высоким давлением (600 МПа) позволила увеличить срок годности с 20 до 30 суток. Также установлено, что облучение охлажденной форели в дозах 1–3 кГр увеличивает срок ее хранения с 20 до 30 сут.

Новые данные, полученные при выборе способов увеличения сроков хранения охлажденной рыбы, расширяют представления о преимуществе ионизирующего излучения. Экспериментально установлено, что рациональной дозой обработки охлажденной форели является 1 кГр.

Предлагаемые физические методы обработки рыбы позволяют получать продукт высокого качества, что подтверждено производственными испытаниями в промышленных условиях. Новизна предлагаемых решений подтверждается патентом на изобретение «Способ хранения рыбы» (патент 2571920 РФ). Кроме того, автором разработана нормативная и технологическая документация, в том числе совместно с Межгосударственным техническим комитетом 534 – проект ГОСТа «Рыба охлажденная. Определение дозы облучения методом электронного парамагнитного резонанса».

При всех достоинствах выполненной диссертационной работы хотелось бы получить разъяснения по следующему вопросу. Почему в качестве объектов исследования при разных способах обработки выбраны разные виды рыб (каarp и форель)?

Однако, указанное замечание не снижает научной и практической ценности работы. Судя по объему выполненной работы, представленной в автореферате, диссертация является законченным исследованием, характеризующимся актуальностью, новизной, практической направленностью и ее автор Романова А.С. заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15.

Доцент кафедры «Пищевые и биотехнологии»,  
кандидат сельскохозяйственных наук,  
доцент

*О.В. Зинина*

Оксана Владимировна ЗИНИНА

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Южно-Уральский государственный университет  
(национальный исследовательский университет)»  
Россия, 454080 Челябинск, проспект Ленина, 76  
Тел./факс: +7 (351) 267-90-51  
E-mail: info@susu.ru

Подпись *Зинина О.В.* достоверно  
Заместитель начальника УРК  
Начальник отдела кадров *Минакова Н.С.*

*7.05.2018*

