

## ОТЗЫВ

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

В настоящее время вопросы обеспечения качества продуктов питания, в том числе при хранении и транспортировании рыбы и рыбных изделий, приобретают важное значение. Совершенствование методов охлаждения рыбы в ходе технологической обработки будет способствовать удлинению сроков их хранения при сохранении высокого качества. Рыба охлажденная, наряду с замороженной, пользуется постоянным высоким спросом у населения, однако имеет ограниченные сроки хранения и реализации. В этой связи диссертационная работа Романовой А.С., направленная на исследование влияния физических методов предварительной обработки охлажденной рыбы на примере чешуйчатого льда из электроактивированной воды, высокого давления, ионизирующего излучения на ее срок годности является актуальной и имеет научное и практическое значение.

Новизна работы заключается в том, что автором получены новые данные о возможности использования чешуйчатого льда в качестве охлаждающей среды для хранения на примере карпа обыкновенного, рыба по результатам органолептической оценки относится к свежей; впервые разработана технология предварительной обработки охлажденной рыбы в вакуум-упаковке высоким давлением путем всестороннего сжатия в гидростатической установке, позволяющая увеличить срок годности рыбы охлажденной с 20 до 30 сут; впервые разработана методика количественного определения дозы ионизирующего облучения для охлажденной рыбы; определена рациональная доза ионизирующего облучения форели охлажденной в вакуум-упаковке – 1 кГр, позволяющая увеличить ее срок годности с 20 до 30 сут; дана оценка эффективности использования чешуйчатого льда из электроактивированной воды, обработки высоким давлением, ионизирующим излучением рыбы охлажденной. Определено, что по совокупности показателей наиболее эффективным является метод обработки ионизирующим излучением.

Практическая ценность работы заключается в разработке технологии использования чешуйчатого льда из электроактивированной воды в качестве охлаждающей среды, высокого давления, ионизирующего излучения для увеличения сроков годности охлажденной рыбной продукции.

Материалы диссертации широко опубликованы в печати, получен патент, эксперименты проведены с использованием современной приборной техники и методов математической статистики. Выводы адекватно отражают содержание и объем выполненных теоретических и экспериментальных исследований.

Автореферат отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, а автор диссертационной работы «Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы» Романова А.С. 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.

Доктор технических наук, доцент, профессор кафедры  
«Технология мясных и консервированных продуктов»

Федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования

«Восточно-Сибирский государственный  
университет технологий и управления»

Адрес: 670013, г.Улан-Удэ, ул. Ключевская 40в.  
Телефон: 8(9024)542146, e-mail: bayanab@mail.ru

26.03.2018



Баженова Баяна Анатольевна

Личную подпись

Романовой Б.А.

Заверяю:

начальник Управления делами

И.Н. Хантаева