

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Романовой Алисы Сергеевны*
**«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

Согласно указу Президента Российской Федерации от 01.12.2016 г. № 642 «О Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации», одним из приоритетов и перспектив научно-технологического развития Российской Федерации является переход к высокопродуктивному и экологически чистому аквахозяйству, разработка и внедрение способов хранения пищевой продукции.

В этой связи, диссертационная работа Романовой А.С., посвященная совершенствованию традиционных и разработке новых технологий хранения охлажденной рыбы, базирующихся на физических методах, является актуальной.

Автором получены новые данные о возможности использования чешуйчатого льда в качестве охлаждающей среды для хранения, разработаны технология предварительной обработки охлажденной рыбы в вакуум-упаковке под высоким давлением, методика количественного определения дозы ионизирующего облучения для охлажденной рыбы, определена рациональная доза ионизирующего облучения форели охлажденной в вакуум-упаковке. Автор в своей работе теоретически обосновал и дал сравнительную оценку эффективности предлагаемых методик.

Основные результаты исследований опубликованы в 17 научных работах, 7 из которых в научных изданиях, включенных в перечень ВАК РФ, получен патент на изобретение.

Диссертационная работа Романовой Алисы Сергеевны представляет собой законченное самостоятельное исследование, в котором содержится решение важной для отрасли задачи – увеличение срока годности пищевой продукции, на примере охлажденной рыбы. Результаты работы могут быть использованы специалистами рыбной отрасли и торговли.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания:

1. Не указаны методы, которыми проводили исследования показателей качества рыбы в процессе хранения.

2. На рисунке 3 не дано обозначение осей координат, некорректно указан уровень качества 1,5, т.к. выше 1,0 он быть не может; также из рисунка не понятно, для каких образцов указан «уровень качества min».

Однако отмеченные замечания не снижают научной ценности данной диссертационной работы. Считаю, что диссертация Романовой Алисы Сергеевны на тему «Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы» соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК РФ по актуальности, научной новизне и практической значимости, объему проведенных исследований, а соискатель 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.

Доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», кандидат технических наук по специальности 05.18.15, доцент

Барсукова Н.В.

194021, Россия,
Санкт-Петербург,
ул. Новороссийская, 48
тел. 8(812) 550-08-61
e-mail: barsukova_nv@spbstu.ru

