

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

Одной из важнейших задач в области холодильной технологии является совершенствование способов увеличения срока годности пищевой продукции. Эта задача решается путем правильного выбора режимов, предварительного хранения и обработки пищевого сырья, создания непрерывной холодильной цепи на всех участках производства.

Наиболее распространенными способами промышленного охлаждения рыбы являются охлаждение погружением рыбы в холодную жидкую среду, охлаждение орошением рыбы холодным рассолом и охлаждение дробленным льдом. Для увеличения срока годности подготовленную к охлаждению рыбу обрабатывают бактерицидными растворами, реагентами, что позволяет приостанавливать рост и развитие микроорганизмов на поверхности и внутри мяса рыбы; сохранить структуру мышечных волокон и влагоудерживающую способность; стабилизировать разрушение азотистых экстрактивных веществ.

Однако, существующие технологии охлаждения рыбы не в полной мере отвечают предъявленным к продукту требованиям, что не позволяет решить проблему сохранения качества и безопасности охлажденной рыбы в процессе хранения.

В связи с этим диссертационная работа Романовой А.С., посвященная использованию физических способов для консервирования охлажденной рыбы является актуальной.

Исследования, проведенные автором, позволили экспериментальным путем разработать способы увеличения срока годности охлажденной рыбы.

Научная новизна диссертационной работы соискателя заключается в получении новых данных о возможности использования чешуйчатого льда в качестве охлаждающей среды для хранения на примере карпа обыкновенного; разработке технологии предварительной обработки охлажденной рыбы в вакуум-упаковке высоким давлением путем всестороннего сжатия в гидростатической установке и методики количественного определения дозы ионизирующего облучения для охлажденной рыбы; определении рациональной дозы ионизирующего облучения форели охлажденной в вакуум-упаковке.

Промышленная апробация технологии была осуществлена на предприятии И.П. Царьков А.Н. (Челябинск).

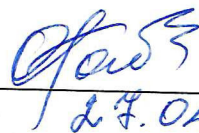
Основные положения диссертации изложены в 17 опубликованных научных трудах, в том числе 7 статей – в отраслевых журналах, рекомендованных ВАК; доложены и получили положительную оценку на научно-практических конференциях различного уровня (2015-2017гг).

Получен патент на изобретение «Способ хранения рыбы» (заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный экономический университет, заявка № 2014146345 от 18.11.2014; опубликовано 27.12.2015, Бюл. № 36).

Разработана нормативная и технологическая документация: ТУ 03.22.20-003-02069214-2016 «Рыба охлажденная, обработанная высоким давлением», ТИ 03.22.20-003-02069214-2016 «Обработка охлажденной рыбы высоким давлением», ТУ 03.22.20-004-02069214-2016 «Рыба охлажденная, обработанная ионизирующим излучением», ТИ 03.22.20-004-02069214-2016 «Обработка охлажденной рыбы ионизирующим излучением», ТУ 28.93.17-005-02069214-2016 «Устройство для обработки пищевых продуктов высоким давлением в условиях всестороннего сжатия».

Диссертационная работа по актуальности, научной новизне, практической значимости, результатам и выводам отвечает требованиям ВАК к диссертациям. Полученные результаты соответствуют уровню кандидатской диссертации по рассматриваемой специальности, а ее автор, 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.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент,
зам. директора по учебной и воспитательной работе
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»


О.С. Габинская
27.01.2018

Адрес организации: 650099, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, д. 39.
тел.: 8 (3842) 755780
e-mail: gabinskayaos@mail.ru

Подпись Габинской О.С. заверяю:

Ассистент директора

