

Отзыв

на автореферат диссертации Романовой Алисы Сергеевны на тему:
«Использование физических методов для увеличения срока годности
охлажденной рыбы», представленной на соискание ученой степени кандида-
та технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение
пищевых продуктов и функционального и специализированного
назначения и общественного питания

Проблема обеспечения населения доступными и качественными пищевыми продуктами, в частности, рыбой и рыбной продукцией, является важной задачей и вызывает значительный интерес к вопросу разработки мероприятий, позволяющих существенно улучшить развитие пищевой и перерабатывающей промышленности в области увеличения срока хранения пищевых продуктов.

Работа посвящена исследованию актуальных вопросов совершенствования традиционных и разработке новых технологий хранения охлажденной рыбы, имеющих важное теоретическое и практическое значение.

Основная цель диссертационного исследования заключается в разработке и внедрении комплексной системы обработки охлажденной рыбы на примере чешуйчатого льда из электроактивированной воды, высокого давления, ионизирующего излучения на ее срок годности и получение безопасных рыбных продуктов.

На основании теоретических и экспериментальных исследований автором впервые получены новые данные о возможности использования чешуйчатого льда в качестве охлаждающей среды для хранения, разработана технология предварительной обработки охлажденной рыбы в вакуум-упаковке высоким давлением путем всестороннего сжатия в гидростатической установке (при технологических параметрах 600 МПа в течение 300 с), позволяющая увеличить срок годности рыбы охлажденной с 20 до 30 суток.

Романовой А.С. предложены методы и инновационные подходы для эффективности использования чешуйчатого льда из электроактивированной воды, обработки высоким давлением, ионизирующим излучением охлажденной рыбы. Оценено качество рыбы охлажденной при использовании предложенных физических методов предварительной обработки.

Считаем, что диссертационная работа Романовой Алисы Сергеевны, на основании автореферата, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а сама автор достойна 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 с.-х. наук, профессор, академик РАН
научный руководитель
учреждения ГНУ НИИММП

23.04.2018

ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» 400151, г. Волгоград, ул. Рокоссовского, д. 6,
(8442) 39-10-48, niimmp@mail.ru.

Иван Федорович Горлов

