

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Романовой Алисы Сергеевны**
**«Использование физических методов для увеличения срока годности
охлажденной рыбы»**, представленной на соискание учёной степени
кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –
«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального
и специализированного назначения и общественного питания»

Совершенствование традиционных и разработка новых технологий хранения охлажденной рыбы является актуальным направлением научных исследований. Одним из перспективных физических методов обеспечения качества рыбы охлажденной в процессе хранения является ее обработка высоким давлением.

В данном аспекте диссертационная работа Романовой А.С., посвященная исследованию влияния физических методов предварительной обработки охлажденной рыбы на примере чешуйчатого льда из электроактивированной воды, высокого давления, ионизирующего излучения на срок годности охлажденной рыбы, характеризуется несомненной актуальностью и практической значимостью для промышленности РФ.

В рамках диссертационной работы соискателем сформулирован и последовательно решён ряд взаимосвязанных товароведно-технологических задач:

- исследовано влияние чешуйчатого льда из электроактивированной воды на срок годности охлажденной рыбы;
- дана оценка качеству и безопасности охлажденной рыбы в процессе хранения после ее предварительной обработки высоким давлением;
- научно обоснована эффективность использования ионизирующего излучения для увеличения срока годности охлажденной рыбы и разработана методика количественного определения поглощенной дозы ионизирующего облучения;
- определена рациональная доза ионизирующего облучения охлажденной форели в вакуум-упаковке для увеличения ее срока годности при сохранении показателей качества и безопасности;
- дана оценка эффективности использования чешуйчатого льда из электроактивированной воды, обработки высоким давлением, ионизирующим излучением и установить сроки годности и режимы хранения рыбы охлажденной при использовании разработанных методов

Очевидно, что автору удалось достичь решения задач, сформулированных в начале диссертационного исследования, о чём свидетельствуют положения, вынесенные на защиту. Работа имеет выраженную практическую направленность, что подтверждено утверждённой ТД.

Вместе с тем, содержательная часть автореферата не может быть принята безоговорочно и представляет предмет дискуссии.

1) В разделе "**Методология и методы исследования**" целесообразно было конкретизировать, какие именно "специальные методы исследований" применялись при выполнении диссертационной работы и на каком этапе.

2) В разделе "**Исследование влияния чешуйчатого льда из электроактивированной воды на срок годности охлажденной рыбы**" автору следовало указать объем и фактические условия хранения охлажденной рыбы, поскольку эти критерии определяют степень сохранения свежести рассматриваемой продукции.

3) Из текста автореферата не ясно, проводились ли автором исследования в отношении вторичных продуктов окисления жира хранящейся рыбы, что имеет особый смысл при использовании ионизирующих излучений.

Вероятно, ответы по этим замечаниям есть в полном тексте диссертации, их не следует рассматривать как существенные и снижающие общее благоприятное впечатление от работы. Считаю, что работа выполнена на актуальную тему, представляет собой законченный научный труд, в котором изложены новые научно обоснованные технологические решения, работа обладает научной новизной и практической значимостью.

Анализ автореферата позволяет заключить, что представленная к защите диссертация на тему «Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы» отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», а её 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 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент,

профессор кафедры «Технология хранения и переработки зерна»

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет

им И.И. Ползунова»  Е.Ю. Егорова

Адрес организации: 656038, г. Варнаул, ул. Ленина, 46.

тел.: 8 (3852) 29-07-55, e-mail: egorovaey@mail.ru

21.03.2018г.

Подпись Егоровой Е.Ю. заверяю:

Начальник Управления кадров, социальной работы и связей

с общественностью ФГБОУ ВО «Алтайский государственный

технический университет

им И.И. Ползунова»  С.А. Химочка

