

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Тимаковой Розы Темерьяновны
**«Научно-практические аспекты идентификации и обеспечения
сохраняемости пищевой продукции, обработанной ионизирующим
излучением»**,

представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Распространение на территории РФ радиационных технологий для обработки пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья определяет необходимость внесения изменений в процедурные процессы для осуществления контроля качества обработанной ионизирующим излучением пищевой продукции как на этапе производства, так и на потребительском рынке. В связи с этим представленные Тимаковой Р.Т. результаты диссертационных исследований по качественной и количественной идентификации, подтверждающие факт обработки и величину поглощенной дозы ионизирующего излучения, являются своевременными и актуальными.

Научная новизна диссертационной работы определяется комплексным подходом к разработке технических решений для осуществления идентификации обработанной ионизирующим излучением пищевой продукции и обеспечения ее сохраняемости в процессе хранения. Автором разработаны и апробированы методики пробоподготовки для разных видов пищевого сырья и методика количественного определения поглощенной дозы ионизирующего излучения для разных видов продуктов по разным составным частям. В работе представлены новые данные по расширению диапазона практического применения метода ЭПР для идентификации пищевых продуктов, обработанных ионизирующим излучением, по разным составным частям (по костной и мышечной ткани мясного и рыбного сырья, коже с чешуей рыбы, кожеце плодов и молотым плодам пряностей). Установление опытным путем рациональных доз ионизирующего излучения для пищевой продукции животного и растительного происхождения, которые обеспечивают продление сроков годности и сохранение качества продукции, представляет несомненно научно-практический интерес для научного сообщества, производителей пищевой продукции и надзорных органов.

Теоретическая значимость проведенных автором исследований заключается в возможности использования полученных результатов для совершенствования существующей нормативной базы в области применения радиационных технологий.

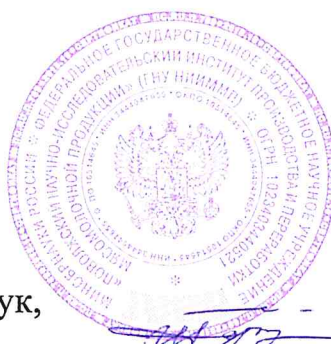
Практическая значимость работы обусловлена разработанными техническими условиями на пищевую продукцию, обработанную излучением.

Результаты исследований, проведенных Тимаковой Р.Т., легли в основу проектов стандартов на мясо, рыбу, пряности и плоды свежие, разработанных Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации 534 «Обеспечение безопасности сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья на основе принципов НАССР». Основные результаты экспериментальных исследований доложены и апробированы на научно-практических конференциях различного уровня в Российской Федерации, Республике Беларусь и Республике Казахстан. Достоверность результатов исследований подтверждается полученным патентом № 2683518. По теме диссертационного исследования опубликовано 57 научных работ, в том числе 8 – в изданиях, входящих в международные реферативные базы данных WoS и Scopus, 23 – в журналах, рекомендуемых ВАК.

При экспертизе автореферата Тимаковой Р.Т. возник вопрос уточняющего характера, который не снижает ценности научного труда – насколько разработанные математические модели расчетной поверхностной поглощенной дозы применимы в практических условиях?

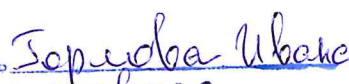
В целом диссертационная работа Тимаковой Р.Т. на тему «Научно-практические аспекты идентификации и обеспечения сохранности пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением» отличается своей научно-практической значимостью и глубиной исследований, внедрение предложенных методик и разработанных технологических решений вносит вклад в развитие пищевых технологий предприятий АПК. Работа представляет законченную научно-квалификационную работу и соответствует требованиям, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор, Тимакова Роза Темерьяновна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Научный руководитель
ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»,
доктор сельскохозяйственных наук,
академик РАН, профессор
400131, г. Волгоград, ул. им.
Маршала Рокоссовского, д. 6
Тел.: +7(8442)39-10-48
E-mail: niimmp@mail.ru
03.11.2020

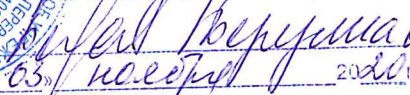


 Иван Федорович Горлов




Иван Федорович Горлов
Заведующий отделом кадров

03.11.2020


03.11.2020