

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Тимаковой Розы Темерьяновны на тему "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.

Продовольственное обеспечение населения России высококачественными продуктами питания, безусловно, относится к одной из наиболее приоритетных научно-технических, экономических и социальных проблем. Объективно основой увеличения объема производства пищевых продуктов, стабилизации их качества и безопасности является применение обработки их ионизирующим облучением. Кроме того это позволит продлить их срок годности при сохранении качества. Однако не все вопросы в области обработки пищевых продуктов ионизирующим облучением еще решены.

Решение этой сложной задачи требует углубленного изучения характера биохимических и физико-химических превращений компонентов пищевых продуктов в зависимости от дозы ионизирующего излучения, условий и режимных параметров обработки.

Указанные обстоятельства определяют высокую актуальность исследований Тимаковой Р.Т., которые могут рассматриваться как серьезный вклад в развитие технологии радиационной обработки пищевых продуктов.

**Научная новизна** заключается в разработке методики пробоподготовки образцов костной ткани мясного и рыбного сырья, методики количественного определения поглощенных доз ионизирующего излучения пищевой продукцией, обоснована и доказана эффективность применения ионизирующего излучения для увеличения сроков годности пищевых продуктов.

**Практическая значимость работы.** Полученный материал явился основой установления рациональных доз ионизирующего излучения для обработки продуктов животного и растительного происхождения, обеспечивающих качество и безопасность, и увеличение сроков годности. Разработан ряд тех-

нической документации на пищевую продукцию, обработанную ионизирующим излучением.

Результаты гематологических и биохимических исследований крови мышей позволили автору установить отсутствие острого токсического действия на их организм рациона с включением пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением.

Заслуживают внимания исследования автора по качественной и количественной идентификации пищевой продукции животного и растительного происхождения обработанной ионизирующим излучением.

Имеется замечание: в табл. 1 на стр. 16 представлены данные об изменении содержания белка и жира, а в таблице 2 о сбалансированности аминокислотного состава белка. Вместе с тем процессы окислительной порчи связаны с изменением жирнокислотного состава, в связи с чем возникает вопрос: как влияет ионизирующее излучение на содержание моно- и полиненасыщенных кислот.

На основании изложенного выше считаю, что диссертационная работа Тимаковой Розы Темерьяновны "Научно-практические аспекты идентификации и обеспечения сохраняемости пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением" по актуальности, научной и практической значимости, объему выполненных исследований отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук, профессор,  
главный научный сотрудник  
ФГБНУ «Федеральный научный центр  
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Л.С. Кудряшов

109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26,

Почта: info@fncps.ru

Сайт: http://vniimp.ru

телефон: +7 (495) 676-95-11

E-mail: lskudriashov@yandex.ru,

телефон: 8-903-627-33-06

«18» 10 2020 г.

ПОДПИСЬ РУКИ  
ЗАВЕРЯЮ

Руководитель по  
РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ

Шаплова С.В.