

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

Одним из важнейших стратегических приоритетов агропромышленного комплекса России является производство конкурентоспособной пищевой продукции, что определяет необходимость внедрения современных технологий переработки сельскохозяйственного сырья, позволяющих обеспечить сохраняемость качественных показателей свежей пищевой продукции и ее безопасность. Распространение технологии обработки ионизирующим излучением мясного и рыбного сырья, свежей сельскохозяйственной продукции предопределяет важность регламентации процедурных процессов облучения. Вместе с тем отсутствие комплексного подхода на законодательном и надзорном уровнях в определенной мере тормозит эти процессы.

В связи с этим, основные положения диссертационной работы Тимаковой Р.Т. по качественной и количественной идентификации разных видов пищевых продуктов, обработанных разными дозами ионизирующего излучения и обоснованию технологических решений, направленных на сохраняемость обработанных излучением пищевых продуктов и продление сроков годности, являются объективно актуальными и своевременными.

Исследования, проведенные Розой Темерьяновной, позволили обосновать важность методологического подхода к разработке методики подготовки проб для проведения качественной и количественной идентификации пищевой продукции животного и растительного происхождения. Научно-практическая значимость работы обусловлена системной направленностью в проведении исследований, осуществлением математического моделирования экспериментальных условий и разработкой методики количественного определения поглощенных доз. Доказана возможность применения метода ЭПР для дозиметрии пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением; по результатам товароведной оценки пищевой продукции обоснованы применяемые рациональные дозы излучения, обеспечивающие сохраняемость и пролонгацию сроков годности пищевой продукции. Результаты исследований физико-химических показателей разных видов пищевых продуктов после их обработки ионизирующим излучением несомненно играют важную роль для регламентации технологических параметров при осуществлении процедуры облучения в радиационных центрах по обработке пищевых продуктов ионизирующим излучением и для применения надзорными органами.

Научно-практическая ценность отдельных технологических решений и полученных автором новых данных подтверждена патентом на изобретение РФ № 2683518, техническими условиями на разные виды пищевой продукции, обработанных ионизирующим излучением (11 ТУ) и проектами стандартов, разработанными Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации № 534 (6 проектов).

Вместе с тем материалах автореферата не представлена информация о том, каким образом обеспечен температурный режим хранения до, во время и после проведения процедуры обработки охлажденного мясного и рыбного сырья, что может повлиять на эффективность обработки. Указанное замечание не снижает ценности проведенного Тимаковой Р.Т. исследования и носит уточняющий характер.

Основные результаты диссертации изложены в 57 научных работах, из них 8 статей – в международных изданиях, индексируемых в WoS и Scopus, 23 статьи – в журналах, входящим в перечень ВАК; доложены и получили положительную оценку на научно-практических конференциях различного уровня.

Диссертационная работа по своей актуальности, научной новизне и практической значимости для продовольственного рынка страны и сделанным выводам и практическим рекомендациям отвечает основным требованиям, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук. Полученные результаты исследований диссертационной работы соответствуют уровню докторской диссертации по рассматриваемой специальности, 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).

Зав. кафедрой технологии
переработки сельскохозяйственной
продукции ФГБОУ ВО
«Дальневосточный государственный
аграрный университет»
д-р техн. наук, профессор

Решетник Екатерина Ивановна

675005, Амурская обл., Благовещенск,
ул. Политехническая, 86

8(4162)99-51-70
soia-28@yandex.ru

Подпись заверяю
Первый проректор ФГБОУ ВО
«Дальневосточный государственный аграрный
университет» д-р эконом. наук, профессор



Крохмаль Лариса Александровна

05.10.2020