

## 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

Разработка в РФ Дорожной карты по размещению радиационных центров по обработке пищевой продукции и сельскохозяйственного сырья и открытие в 2017 году первого в России центра обработки продуктов растительного и животного происхождения потоком ускоренных электронов ООО «Теклеор» предопределяет как важнейшее направление – регламентацию критериев, достижение и соблюдение которых позволит обеспечить безопасность и качество пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением, при употреблении человеком в пищу.

Экспертиза автореферата диссертационной работы **Тимаковой Р.Т.** позволяет сделать вывод об актуальности и научно-практической значимости работы в области радиационных технологий. Автором осуществлена комплексная работа по исследованию зарубежной и отечественной нормативной документации, в результате которой установлено ее несовершенство для обеспечения технологического качества при проведении процесса облучения, не установлены рациональные дозы излучения кроме некоторых видов пряностей. Научная новизна работы определяется разработанными и апробированными методиками подготовки проб для дальнейшей идентификации пищевой продукции методом ЭПР и методикой количественного определения поглощенной доз, обоснованием возможности применения метода ЭПР для качественной и количественной идентификации пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением и доказательством эффективности применения обработки ионизирующим излучением для продления сроков годности. Практическая значимость работы заключается в обосновании безопасности и высокого качества пищевой продукции, обработанной рациональными дозами ионизирующего излучения. Выводы и рекомендации диссертационной работы **Тимаковой Р.Т.** обоснованы и подтверждены воспроизводимостью экспериментальных исследований.

Основные результаты диссертации изложены в 57 научных работах, из них 8 статей опубликованы в международных изданиях, индексируемых в WoS и Scopus, 23 статьи – в журналах, входящих в перечень ВАК; разработаны 11 технических условий на разные виды пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением; получен 1 патент на изобретение; доложены и получили положительную оценку на научно-практических конференциях различного уровня; использованы в работе над проектами стандартов, разработанных Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации 534 «Обеспечение безопасности сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья на основе принципов НАССР».

По содержанию автореферата имеется ряд вопросов:

- требуется пояснение словосочетанию – качественная идентификация;
- на стр. 17 в таблице 2 представлены данные по изменению аминокислотного индекса белка в процессе хранения образцов говядины, количественные показатели которого выше в образцах говядины, обработанной ионизирующим излучением дозой 10 кГр, по сравнению с необработанными образцами. Желательно обосновать полученные данные.

Отмеченные замечания не влияют на общую положительную оценку диссертационной работы и носят в большей степени уточняющий характер.

**Заключение.** Диссертационная работа **Тимаковой Р.Т.** по своей актуальности, научной новизне и научно-практической значимости относится к самостоятельному научному исследованию и имеет важное значение в условиях распространения технологии обработки пищевой продукции животного и растительного происхождения ионизирующим излучением и соответствует 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)

Профессор Департамента пищевых наук и технологий  
Школы биомедицины ФГАОУ ВО «Дальневосточный  
федеральный университет», доктор технических наук,  
доцент, научная специальность  
05.18.15 – Технология и товароведение пищевых  
продуктов функционального и специализированного  
назначения и общественного питания

 Оксана Вацлавовна Табакаева

690922, Приморский край, остров Русский, п. поселок Аякс, 10  
Тел. 8 (423) 265 24 29

E-mail – [tabakaeva.ov@dvfu.ru](mailto:tabakaeva.ov@dvfu.ru)

