

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Коротких Павла Сергеевича на тему
«Научно-практические аспекты технологии холодильного хранения рыбной
продукции в среде обогащенной диоксидом углерода» на соискание ученой степени
кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Разработка технологических решений по обеспечению требуемого качества хранения пищевой продукции с учетом ее свойств является актуальным направлением исследований.

В работе четко сформулированы цель, задачи исследований, представлена схема проведения эксперимента, дано описание объектов и методов исследований.

Научная новизна заключается в получении экспериментальных данных по влиянию обработки поверхности рыбы хитозаном и моноглицеридом на величину естественной убыли. Выявлены закономерности сублимации твердого диоксида углерода, разработана методика расчета продолжительности сублимации прессованного снегообразного диоксида углерода.

Результаты технической новизны подтверждены патентами.

Результаты работы обсуждены на конференциях различного уровня. По материалам работы опубликовано 16 научных работ, из них 3 в изданиях, индексируемых в международной базе данных, 5 – в журналах, рекомендованных ВАК.

Работа имеет практическую значимость, подтвержденную разработкой технической документации на условия хранения рыбы сушено-вяленой и апробацией разработок в производственных условиях.

Выводы соответствуют поставленным задачам и отражают основные достижения, полученные в работе.

Материал диссертационных исследований изложен последовательно.

Имеются некоторые вопросы:

- Приведенные данные по исследованию физико-химических показателей качества рыбы (массовой доли влаги, массовой доли жира), представленных в табл.1 не отражают погрешность измерений. Достоверны ли представленные данные?

- Какой образец служил в качестве контрольного образца?

- Что соискатель подразумевает под процессом усушки воды? (стр. 11 автореферата, первый абзац).

- Требуется пояснение разработанная многофакторная балльная шкала для оценки органолептических показателей качества рыбы. Согласно представленных в автореферате профилограмм, каждому показателю (вкус, запах, цвет и консистенция) отводили по 5 баллов, хотя соискатель заявляет, что шкала, предусматривает применение коэффициентов весомости. Какой показатель наиболее весомый при оценке, какой менее весомый при оценке в разработанной шкале? Чем представленная шкала отличается от требований стандарта на рыбу, регламентирующего те же органолептические показатели?

Считаю, что диссертационная работа Коротких Павла Сергеевича отвечает требованиям ВАК к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а её автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук (05.18.15), профессор
кафедры биотехнологии и производства продуктов питания
ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная
сельскохозяйственная академия»

 И.Ю. Резниченко

ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»,
кафедра «Биотехнологии и производства продуктов питания»
650000, Кемерово, ул. Марковцева, 5. Тел. +7 (3842) 73-43-59

ksai@ksai.ru

Подпись заверяю

