

Отзыв

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

Рыбная продукция составляет важную часть рациона значительной группы населения. При этом продолжительность хранения рыбной продукции ограничена. В процессе хранения сушено-вяленой и копченой рыбы протекают окислительные, протеолитические и физико-химические процессы, связанные с потерей влаги, в результате чего появляются потери массы продукта, «усушка». В пищевой промышленности недостаточно методов, снижающих потери массы копченой рыбы при хранении. Учитывая данные обстоятельства, актуальность диссертационной работы Коротких П.С., направленная на разработку и исследование технологии холодильного хранения рыбной продукции в среде обогащенной диоксидом углерода, не вызывает сомнений.

Научная новизна и практическая значимость представленной работы не вызывают сомнений. Постановка цели и задач исследования полностью соответствуют важности изучаемой проблемы и избранному научному направлению. Методы исследования, которыми автор пользуется в своей работе, являются современными, высокотехнологичными и достаточными для выполнения поставленных задач.

Выводы, сделанные диссертантом в ходе работы, научно обоснованы и логически вытекают из полученных результатов.

По теме диссертации опубликовано 16 научных работ, в том числе 3 публикации в изданиях, индексируемых в международной базе данных Scopus, 5 статей – в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 6 статей – в материалах конференций, также получены 2 патента РФ на изобретение.

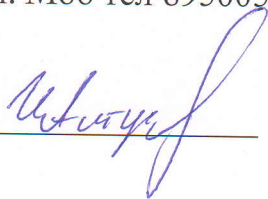
Автореферат написан в соответствии с существующими нормами и требованиями ВАК РФ и содержит все основные результаты и выводы диссертационной работы. Автореферат изложен доступным языком, читается легко, практически не имеет ошибок. Замечаний по автореферату нет.

Основываясь на данных, представленных в автореферате, считаю, что диссертационная работа Коротких Павла Сергеевича на тему «Научно-практические аспекты технологии холодильного хранения рыбной продукции в среде обогащенной диоксидом углерода» представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы является законченной научно-квалификационной работой, в которой на основании выполненных автором исследований осуществлено решение актуальных задач имеющих важное научное и

практическое значение, и в полной мере соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Правительством РФ 24.09.2013 г, а её автор Коротких Павел Сергеевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, инженер – исследователь ООО «Промышленные технологические инновации» Алтухов Игорь Вячеславович. Моб тел 89500505500, почта altukhigor@yandex.ru

07.06.2023



Подпись Алтухова И.В. заверяю

Генеральный директор Шелехова И.В.

