

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

Стратегической целью развития пищевой и перерабатывающей промышленности является обеспечение гарантированного и устойчивого снабжения населения страны безопасным и качественным продовольствием. Таким образом, следует значительно больше внимания уделять развитию технологий длительного хранения произведённой пищевой продукции. А совершенствование технологических подходов при хранении продовольственных ресурсов, основанных на нетрадиционных технологических принципах, приобретают особую значимость. Основной задачей при хранении сушено-вяленой и копченой рыбы, является защита жировой фракции от окисления, которую может обеспечить использование диоксида углерода. Исходя из вышесказанного, в реалиях сегодняшнего дня считаю актуальным совершенствование технологий в области хранения рыбной продукции.

Важными фундаментальными результатами диссертации П.С. Коротких являются полученные данные о влиянии пищевых покрытий и диоксида углерода на ингибирование развития микроорганизмов и изменение органолептических показателей рыбной продукции при хранении. На основании теоретических и экспериментальных исследований автор наглядно и количественно доказал преимущества усовершенствованной технологии хранения рыбной продукции в среде диоксида углерода по сравнению с традиционными методами.

Из практических результатов можно выделить, что были разработаны и утверждены ТУ и ТИ № 10.20.23-280-02068309-2021 «Рыба сушено-вяленая, хранимая в среде диоксида углерода», применение которых востребовано производственными и торговыми предприятиями, что подтверждено испытаниями в условиях реального производства организаций ООО «Алинкино», ООО «Инноватор» и ООО «Технохолд» Кемеровской области. Проведенные испытания показали рациональность и эффективность предложенных методик.

Достоверность и обоснованность выполненных исследований диссертации определяется использованием в ходе работы современной диагностической аппаратуры и методов анализа, статистически значимым объемом экспериментальных данных, корреляцией теоретических и экспериментальных результатов с данными работ других авторов по аналогичной и смежной тематикам, близостью экспериментальных результатов, полученных на различном оборудовании с применением разных методик, апробацией теоретических и экспериментальных результатов на конференциях, семинарах, публикаций статей в рецензируемых журналах, наличием патентов, использованием результатов работы

на производстве. В тексте автореферата приведены результаты, последовательно раскрывающие содержание научных положений, вынесенных на защиту. Выводы полностью соответствуют поставленным в работе целям и задачам. Выводы и рекомендации, изложенные в автореферате, представляются достаточно обоснованными и не противоречат существующим научным представлениям. Текст автореферата логично структурирован, написан технически грамотным и понятным языком, имеет пояснения, рисунки, графики, примеры. Научные положения, выносимые на защиту, полностью отражают научную новизну и практическую значимость.

В автореферате четко представлена научная новизна, обоснованность и значимость полученных результатов, которые прошли всю необходимую апробацию: многократно докладывались на Международных и Всероссийских научных конференциях, опубликованы в рецензируемых журналах, в том числе включенных в обязательный перечень ВАК и рецензируемых в международных базах цитирования WoS и Scopus. В качестве недостатков работы можно выделить следующие:

- 1) Из текста автореферата не понятно, на какой стадии хранения получены результаты органолептических исследований рыбной продукции.
- 2) Из материалов диссертационного исследования, представленного в автореферате, не ясно позволяет ли, предложенная органолептическая шкала оценивать качество рыбы в случае неоднородной партии?

Отмеченные замечания не снижают достоинство представленного научного труда и не влияют на высокую оценку научных и практических результатов диссертационной работы. Считаю, что актуальность темы и объем выполненного исследования, новизна, теоретическое и практическое значение полученных результатов отвечают всем требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата технических наук, а её автор, Коротких Павел Сергеевич, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук, профессор,
зав. кафедрой «Пищевая инженерия» ФГБОУ ВО
«Уральский государственный
экономический университет»

 Тихонов Сергей Леонидович

31.05.2023 г.

620144, г. Екатеринбург, ул. 8 марта, 62
тел.: 89122769895, tihonov75@bk.ru

Подпись Тихонова С.А. удостоверяю.
Начальник отдела управления персоналом
с персоналом



 Н.А. Светлицкая