

## ОТЗЫВ

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

Актуальность работы. Рыбохозяйственный комплекс является одним из основных движущих направлений экономики и оказывает непосредственное влияние на продовольственную безопасность и устойчивое социально – экономическое развитие Российской Федерации, обеспечение которого в долгосрочной перспективе является первостепенной задачей. Социально-экономическое благополучие и высокие стандарты жизни граждан России во многом определяются качественной и безопасной пищевой продукцией, среди которых важное место занимают рыбные продукты.

Поэтому совершенствование технологии хранения рыбных продуктов, в том числе вяленой и копчёной представляется актуальной.

Научная новизна работы заключается в изучении закономерностей влияния различных покрытий на усушку копченой и вяленой рыбы. На основе исследований процессов сублимации твердого диоксида углерода, изменения массы исследуемых продуктов в процессе хранения в среде диоксида углерода доказано, что применение последнего обеспечивает снижение усушки рыбы. Техническая новизна работы подтверждена двумя патентами.

Практическая значимость работы заключается в разработке эффективной технологии хранения вяленой и копченой рыбы в среде диоксида углерода, на которую утверждена нормативно – техническая документация.

Результаты исследований используются в реализации образовательных программ бакалавриата и магистратуры различных направлений подготовки.

Достоверность предоставленных материалов не вызывает сомнений. Результаты теоретических и экспериментальных исследований широко апробированы в научной печати и в материалах конференций, в том числе 5 работ в журналах рекомендованных ВАК РФ. При выполнении экспериментальных исследований использована современная лабораторная техника и разработан аппарат для хранения рыбы в среде диоксида углерода.

Результаты теоретических и экспериментальных исследований адекватно отражены в выводах.

На основании изучения материалов исследований считаем, что диссертационная работа отвечает требованиям, предъявленным к кандидатским диссертациям, а автор Коротких П.С. достоин присуждения искомой ученой степени.

Заведующий кафедрой «Технология продуктов питания животного происхождения. Товароведение»

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»,

доктор технических наук, профессор

Доцент кафедры «Технология продуктов питания животного происхождения. Товароведение»

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»,

кандидат технических наук



Данилов М.Б.

670013 Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40в, с/п.  
Тел. 89243967143 e-mail: tmkr@mail.ru

