

## Отзыв

**на автореферат диссертации Поротиковой Елены Юрьевны «Научное обоснование технологических решений по приготовлению малосоленой рыбной продукции, упакованной в модифицированных средах», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.**

Актуальность работы состоит в обосновании технологии малосоленых рыбных продуктов, отличающихся низким содержанием хлорида натрия и одновременно – безопасных при хранении.

Научная новизна заключается в том, что впервые показана роль конкретных барьерных технологий при получении малосоленых рыбных продуктов, основанных на использовании газовой среды и специальных добавок.

Практическая значимость работы подтверждена разработанной нормативной документацией и выработкой опытных партий в производственных условиях.

Методология и методы исследования отвечают современному уровню, а объекты исследования представлены в достаточно полном объеме.

Результаты исследования показывают влияние на качество и безопасность малосоленой продукции упаковки различной проницаемости, вакуума, среды, содержащей инертный газ, установлена связь между этими факторами и обоснованы наиболее рациональные их комбинации.

Заключение в целом отражает конкретные выводы по экспериментальной работе, степень публикуемости основных результатов достаточна.

В целом, работа Поротиковой Е.Ю. производит хорошее впечатление, ее планирование и исполнение отвечает современным тенденциям в технологии в части безопасности пищевых продуктов с учетом технических достижений в этой области.

Есть несколько замечаний и вопросов, на которые желательно было бы получить ответы в ходе защиты диссертации.

1. По-видимому, у автора было внутреннее убеждение в том, что в название нужно было внести понятие «технологических решений...» однако это сужает работу, которая, на наш взгляд, посвящена обоснованию барьерных технологий.

2. Почему автором работы в качестве тест-объекта выбрана *L. monocytogenes* при хранении малосоленой продукции?

3. В каких вариантах были применены интенсификаторы созревания и какую роль они сыграли при разработке барьерной технологии? Какой метод положен в основу определения активности ферментов (и каких?) если результаты выражались в мкг азота?

4. Можно ли утверждать о существенном влиянии углекислого газа на протеолиз (стр.13)? Если да, то хорошо бы пояснить механизм этого процесса.

5. Настаивает ли автор на утверждении относительно того, что снижение молочнокислых бактерий в соленой продукции является положительным моментом?

6. Заключение, хотя в целом и отражает основные моменты работы, могло бы более точно соответствовать задачам данного исследования. Что же касается п.4 «Заключения», то разработка математической модели является инструментом для исследования процесса, а не результатом технологических исследований.

На основании анализа автореферата, несмотря на сделанные замечания, считаем, что представленная работа актуальна, имеет научную новизну и практическую значимость, воплощает современные тенденции применения барьерных технологий при получении рыбной продукции и вполне соответствует требованиям и критерия, предъявляемым ВАКом Рособрнауки к кандидатским диссертациям.

Поротикова Елена Юрьевна – вполне сложившийся ученый, умеющая на хорошем уровне поставить и выполнять сложные и современные научные задачи, на наш взгляд, заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Слуцкая Татьяна Ноевна,  
доктор технических наук, профессор.  
Отдел безопасности гидробионтов, заведующая  
ФГБНУ «ТИНРО-Центр», 690091, г. Владивосток, пер. Шевченко, 4  
тел. 8 (423) 2401360 (раб.)  
Специальность 05.18.04 «Технология мясных, молочных,  
рыбных продуктов и холодильных производств».

д.т.н., проф.,  Слуцкая Т.Н.

Ведущий научный сотрудник  
лаб. биотехнологии ФГБНУ ТИНРО-Центра,

д.т.н.  Альберт Павлович Ярочкин

690091, г. Владивосток, пер. Шевченко 4, т. 8 (423) 240-07-83.  
Специальность 05.18.04 «Технология мясных, молочных,  
рыбных продуктов и холодильных производств».

Подписи д.т.н., профессора Слуцкой Т.Н. и д.т.н. Ярочкина А.П .

ЗАВЕРЯЮ

Ученый секретарь  
ФГБНУ «ТИНРО-ЦЕНТР», к.т.н.  
Наталья Юрьевна



Константинова