

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Фроловой Юлии Владимировны** на тему: **«Совершенствование технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий с применением модифицированных латексных покрытий»**, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Разработка технологии и способов сохранения качества пищевой продукции, в том числе продуктов животного происхождения, в процессе хранения является актуальной задачей.

Фролова Ю.В. научно обосновала и разработала модифицированное латексное покрытие, содержащее наночастицы серебра, обладающее антимикробными свойствами и обеспечивающее пролонгированное хранение полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

Научная новизна диссертационных исследований заключается в установлении барьерной активности наночастиц серебра в отношении микроорганизмов, поражающих поверхность колбасных изделий. Доказана экологическая безопасность модифицированного латексного покрытия. Установлено влияние модифицированной добавки на органолептические, микробиологические и физико-химические показатели полукопченых и варено-копченых колбасных изделий в процессе хранения.

Научно-практическая ценность диссертационных исследований представляет разработанное модифицированное латексное покрытие и способ нанесения его на поверхность колбасных изделий. Новизна технического решения подтверждена патентом РФ.

Выводы, представленные в автореферате, соответствуют достигнутым в рамках диссертационных исследований результатам.

К работе имеется ряд замечаний и вопросов:

1. В автореферате не представлено обоснование выбора колбасных изделий для нанесения разработанного барьерного покрытия.
2. Каким образом обоснованы технологические параметры вновь введенной операции в усовершенствованную технологию?
3. Регламентируется ли количество латексного покрытия на готовом изделии? Какое количество модифицированного покрытия обеспечивает заявленные характеристики колбасных изделий и сроки хранения?

4. Из автореферата не ясно: разработаны ли на основании результатов диссертационных исследований изменения к нормативным (техническим) документам на полукопченые и варено-копченые колбасы.

Диссертационная работа Фроловой Ю.В. является законченным научно – исследовательским трудом, решающим определенные важные задачи, стоящие перед пищевой отраслью РФ. Научные положения, сформулированные соискателем, свидетельствуют о личном вкладе автора в науку и открывают перспективы для расширения ассортимента колбасных изделий пролонгированного хранения.

По актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Фроловой Юлии Владимировны на тему: «Совершенствование технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий с применением модифицированных латексных покрытий» соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Фролова Ю.В. заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»,
доктор технических наук, профессор

Максимова Светлана Николаевна

690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б
Тел.: 8 (423) 226-49-71,
e-mail: maxsvet61@mail.ru
09.04.2018 г.

Подпись Максимовой Светланы Николаевны заверяю:
Проректор по научной и инновационной деятельности
ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»,
доктор биологических наук,
старший научный сотрудник



Ковалев Николай Николаевич