

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Фроловой Юлии Владимировны
«Совершенствование технологии полукопченых и варено-копченых
колбасных изделий с применением модифицированных латексных
покрытий» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств

Одной из задач, стоящих перед пищевой промышленностью является повышение качества пищевой продукции, что корреспондируется с принятой Правительством РФ Стратегией. В современных условиях решение данной задачи возможно, в том числе, за счет разработки и научно-обоснованного применения современной упаковки, обладающей антимикробным действием по отношению к упакованному продукту.

В связи с вышеизложенным, диссертационная работа Фроловой Ю.В., посвященная совершенствованию технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий с применением разработанных модифицированных латексных покрытий является актуальной.

Автором сформулирована цель работы, и, для ее достижения, поставлены соответствующие задачи.

В работе присутствует научная новизна. Установлены зависимости антимикробных свойств латексного покрытия на основе сополимеров винилацетата и коллоидных растворов наночастиц серебра от концентрации добавки, вводимой в полимерную матрицу и установлено, что коллоидные растворы наночастиц серебра проявляют фунгицидную активность в отношении плесневых грибов, поражающих поверхность колбасных изделий.

В работе использовались стандартные и оригинальные методы исследований коллоидно-химических свойств дисперсных систем и санитарно-химических показателей разработанных покрытий и готовых колбасных изделий.

Рецензируемая работа имеет практическую значимость. Разработаны технические условия на созданное в рамках научных исследований латексное покрытие для мясной продукции и Лабораторный регламент по применению этого покрытия. Опытная выработка осуществлена в производственных условиях.

Достоверность результатов исследований не вызывает сомнения. Опыты проводили в пятикратной повторности с дальнейшей статистической обработкой.

Основные положения диссертационной работы опубликованы в 22 печатных работах, в том числе 3 в статьях в изданиях по перечню, рекомендованному ВАК Министерства образования и науки России. По материалам исследований получен 1 патент РФ на изобретение.

Работа апробирована на 14 международных научных и научно-практических конференциях.

В целом, положительно оценивая рецензируемый автореферат, можно остановиться на следующих замечаниях:

1. В автореферате нет перечня используемых сокращений, что затрудняет восприятие работы.

2. На стр. 17 приведена бездоказательная фраза, что материал способен к биоразложению. Возможно, непосредственно в тексте диссертационной работы этому есть объяснение.

Однако высказанные замечания не носят принципиального характера и не противоречат общей положительной оценке представленной работы.

Автореферат дает представление о целостной и завершенной научно-исследовательской работе, выполненной на актуальную тему.

Рецензируемая работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ВАК РФ, а ее автор Фролова Юлия Владимировна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Зав. лабораторией молочных консервов
ФГБНУ «ВНИМИ»

доктор технических наук, ст. научн. сотр.
115093 Москва, ул. Люсиновская, д. 35, кор. 7

Тел. 8(499)236-02-36

E mail: vnimi-fedotova@yandex.ru

Подпись О. Б. Федотовой заверяю
зав. отделом кадров



С. Н. Чурашова