

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»

Диссертационная работа Фроловой Ю.В. посвящена актуальной проблеме предотвращения микробиологической порчи колбасных изделий путём совершенствования технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий за счет применения модифицированных латексных покрытий.

Научная новизна работы. Соискателем обоснован выбор пленкообразующей основы и антимикробной добавки – коллоидного раствора наночастиц серебра для разработки состава модифицированного латексного покрытия. Исследованы санитарно-химические, барьерные, деформационно-прочностные и антимикробные свойства модифицированного латексного покрытия. Показано влияние модифицированного латексного покрытия на показатели качества и безопасности полукопченых и варено-копченых колбасных изделий в процессе хранения. Новизна технического решения подтверждена патентом РФ на изобретение состава для защиты мясных продуктов от потерь и микробиологической порчи.

Практическая значимость работы. Разработан состав модифицированного латексного покрытия и способ его нанесения на поверхность полукопченых и варено-копченых колбасных изделий. На полученный состав модифицированного латексного покрытия разработаны технические условия «Латексное покрытие «*LatSilver*» для мясной продукции» и Лабораторный регламент по применению покрытия «*LatSilver*» в технологии производства колбасных изделий. Полученный состав успешно апробирован в производственных условиях. Доказана экономическая эффективность использования модифицированного латексного покрытия технологии производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

Замечаний нет.

Заключение. В целом 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. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г,

предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Фролова Ю.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Заместитель директора по научной
и инновационной работе,
кандидат технических наук, доцент
кафедры «Технология продуктов
питания и товароведения»
Филиал ФГБОУ ВО «Астраханский
государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный
технологический институт, доцент

Гришин Александр Сергеевич

141821, Московская область,
Дмитровский район, пос. Рыбное, 36
Тел.: 8(495) 994-97-12, доб. 125
E-mail: drti_agtu@mail.ru
18.04.2018 г.

Подпись Гришина Александра Сергеевича заверяю:

Начальник Отдела кадров
Филиал ФГБОУ ВО «Астраханский
государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный
технологический институт




Солодовник Екатерина Владимировна