

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Фроловой Юлии Владимировны** на тему «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», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

Диссертационная работа Фроловой Юлии Владимировны посвящена актуальной проблеме обеспечения качества и безопасности колбасных изделий в процессе хранения и реализации.

Решение поставленной проблемы соискателем Фроловой Ю.В. осуществлялось по следующим направлениям: обоснование выбора и исследование свойств синтетических латексов на основе сополимеров винилацетата и коллоидных растворов наночастиц серебра, разработки состава модифицированной латексной композиции; изучение коллоидно-химических свойств модифицированной композиции и характеристик пленки полученной из неё; разработка способа нанесения модифицированного латексного покрытия на поверхность полукопченых и варено-копченых колбасных изделий; обоснование сроков годности колбасных изделий в модифицированном латексном покрытии; разработка технической документации, промышленная апробация и обоснование экономической эффективности использования модифицированного латексного покрытия в технологии производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

В экспериментальной части работы соискателем использовались стандартные и оригинальные методы исследования. Научная новизна результатов исследования Фроловой Ю.В. заключается в установлении фунгицидной активности наночастиц серебра в отношении плесневых грибов, поражающих поверхность колбасных изделий; установлении зависимости антимикробных свойств модифицированного латексного покрытия от содержания наночастиц в пленкообразующей основе. Проведенные соискателем исследования показали эффективную защиту поверхности полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, выработанных с применением модифицированного латексного покрытия, в процессе хранения от микробиологической контаминации. Новизна технического решения подтверждена Патентом РФ № 2531005 «Состав для защиты мясных продуктов от потерь и микробиологической порчи». Практическая значимость работы диссертанта очевидна и заключается в разработке состава и способа нанесения модифицированного латексного покрытия на поверхность полукопченых и варено-копченых колбасных изделий; в разработке нормативной документации технических условий «Латексное покрытие «*LatSilver*» для мясной продукции» ТУ 2241-001-02068634-2015 и Лабораторного регламента по применению покрытия «*LatSilver*» в технологии производства колбасных изделий; в производственной апробации разработанного покрытия в производственных условиях ООО «Сафоновский мясоперерабатывающий завод «Орлан»».

Основные положения диссертационной работы были представлены на международных, всероссийских научно-практических конференциях и конкурсах. По материалам диссертации опубликовано 22 печатные работы, в том числе 3 в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки России.

Несмотря на вышеизложенное, нуждаются в пояснении некоторые моменты диссертационной работы:

- необходимо пояснить, почему при изучении органолептических показателей водных вытяжек из пленок (табл.1 с. 12 автореферата) не определялся такой показатель, как «привкус вытяжки»;

- учитывались ли органолептические показатели качества пленок при обосновании выбора пленкообразующей основы для разработки модифицированного покрытия (с. 13 автореферата)?

- учитывались ли требования ТР ТС 034/2013, дополняющие требования ТР ТС 021/2011, при исследовании микробиологических показателей колбасных изделий (с. 18 автореферата)?

Указанные замечания и рекомендации не снижают научной ценности диссертационной работы Фроловой Юлии Владимировны, которая отвечает требованиям пп. 9 - 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (с изм. от 21.04.2016 г. № 335), а её автор, Фролова Юлия Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Профессор кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», д-р техн. наук, доцент (специальность 05.18.04 - Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)

Мария Евгеньевна Цибизова

Дата 08 мая 2018 г.

Почтовый адрес:

414056, г. Астрахань, ул. Татищева 16,

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

Тел. 8(8512) 614-594, 8(8512) 614-255

E-mail: m.e.zibizova@mail.ru

Подпись М.Е. Цибизовой заверяю:

Начальник Отдела кадров
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
технический университет»



Наталья Михайловна Любиш