

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гужовой Виктории Федоровны на тему: «Обоснование получения и применения обогащенной фитоконпонентами соли в технологии копченой сельди балтийской (*CLUPEA HARENGUS MEMBRAS*), представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Диссертация посвящена разработке пищевых продуктов улучшенного качества, что актуализирует тему и вызывает научно-практический интерес. На основе имеющихся технологических подходов, принципов и методов соискателю удалось сформулировать цель и задачи исследования, которые адекватны современным представлениям и тенденциям в производстве продуктов широкого потребительского спроса.

Получение поваренной соли, обогащенной фитоконпонентами с антимикробным и антиоксидантным действием, улучшение органолептических свойств рыбопродуктов горячего копчения весьма хорошо описано и выполнено в логической связи этапов работ на достаточном экспериментальном уровне. В ходе экспериментальных исследований использованы современные методы анализа, математической статистики. Результаты широко апробированы в производстве и научной общественности, признаны при обсуждении в кругу специалистов.

Фитодобавки к соли обладают антиоксидантным и антимикробным действием, улучшают цвет, способствуют сохранности продуктов, обладая универсальностью в применении.

При практической апробации доказано весьма существенное влияние фитоконпонентов соли на потребительские свойства. Диссертационное исследование в целом имеет научную новизну и практическую значимость.

Замечания:

1. Желательно прояснить в рамках чего выполнялась тема? Она инициативная или составная часть НИР организации?
2. Задачи (некоторые) не позволяют понять сущность подлежащих изучению закономерностей.
3. Методы исследования раскрыты недостаточно.
4. На рис. 1 оценить этапность и сущность схемы экспериментальных исследований не представляется возможным из-за плохого качества копирования.
5. Диффузионные процессы с теоретической точки зрения следовало бы представить с привлечением соответствующих расчетов.

В целом по экспериментальному уровню, объему, оформлению диссертация Гужовой Виктории Федоровны соответствует требованиям, изложенным в пунктах 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г., № 842), предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, а соискатель заслуживает ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Д-р техн. наук (научные специальности 05.18.10 - «Технология белковых, витаминных, ферментных препаратов, чая и табака» и 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов», профессор, профессор кафедры технологии продуктов животного происхождения, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Антипова Людмила Васильевна

394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»,
тел. 8-960-113-85-33, e-mail: antipova.l54@yandex.ru

