



Trident Seafoods Corporation

2001 W Garfield St. Pier 91, Bld.391

Seattle, WA 98119

Ph: (206) 352-3152

Отзыв на автореферат диссертации **Поротиковой Елены Юрьевны** на соискание степени кандидата технических наук “Научное обоснование технологических решений по приготовлению малосоленой продукции, упакованной в модифицированных средах”

Диссертационная работа Поротиковой Елены Юрьевны посвящена изучению влияния технологических факторов на качество и безопасность соленой рыбопродукции упакованной в условиях модифицированной газовой среды.

Актуальность диссертационная работа приобретает в связи с необходимостью расширения знаний в области технологии соленой продукции в условиях хранения при умеренных положительных температурах, соответствующей торговым и домашним холодильникам. Поэтому вопросы, связанные со стойкостью и изменением качества соленой рыбопродукции, особенно при использовании современных упаковочных материалов и методов, представляют большой интерес.

Научные положения диссертационной работы обоснованы, логичны и не вызывают сомнений. Научная новизна работы подтверждаются публикациями в журналах из перечня ВАК, отраслевых изданиях и конференциях. Практическая значимость подтверждена внедрением разработанных технологических решений на ООО «Залив» (г. Светлый, Калининградская область), ООО РПК «Метатр» (г. Королев, Московская область), ООО «Вкусное море» (г. Ковров, Владимирская обл.).

Достоверность полученных результатов не вызывает сомнений. Выполнен очень большой объем работы, все выдвинутые научные положения подтверждены достаточным количеством экспериментов, в том числе часть исследований выполнена по схеме полного факторного двухуровневого эксперимента.

В работе определены факторы риска стойкости соленой рыбопродукции при хранении при температуре 5°C, обоснованы требования к проницаемости упаковочных материалов по кислороду для поддержания оптимального состава модифицированной газовой среды, показано улучшение органолептических показателей несозревающих видов рыбного сырья при использовании МГС.

По своей актуальности, новизне и значимости полученных результатов диссертационная работа соответствует критериям, установленным к кандидатским диссертациям, согласно “Положению о присуждении ученых степеней” (разд. II, п. 9-14), утвержденному постановлением правительства РФ от 24.09.2013, а ее автор, Поротикова Елена Юрьевна, достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 “Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств”.

Ольга Владимировна Семенович,
К.т.н., Директор по техническим инновациям
отдела исследований и разработок
компания Trident Seafoods



Olga Semenovich, PhD

Director, Technical Innovations | Research & Development

TRIDENT SEAFOODS CORPORATION

2001 W. Garfield St. P91, Bldg 391 | Seattle, WA 98119

Phone: 206-352-3152

18.12.2018 г.