

Отзыв

на автореферат диссертации Поротиковой Елены Юрьевны

«Научное обоснование технологических решений по приготовлению малосоленой рыбной продукции, упакованных в модифицированных средах», на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, выполненной в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Актуальность работы обусловлена необходимостью обоснования технологии малосоленой рыбной продукции, обеспечивающей сохранение качества и безопасности продукции, и увеличение сроков ее годности.

Научная новизна заключается в обосновании технологических решений производства малосоленой рыбной продукции за счет оптимизации процесса упаковывания продукции в модифицированных средах.

Практическая значимость работы заключается в разработке технической документации на производство соленой рыбной продукции и апробации результатов исследований в производственных условиях предприятий отрасли.

Достоверность и воспроизводимость результатов исследований обеспечена повторностью опытов экспериментальных данных, применением стандартных химических, микробиологических и физических методов анализа, использованием современных высокоточных измерительных систем.

Основные результаты работы широко апробированы на конференциях различного уровня. По теме исследования опубликовано 13 печатных работ, отражающих основное содержание работы, в том числе 4 работы в ведущих рецензируемых изданиях, рекомендуемых ВАК РФ.

Значение для теории и практики. Теоретическая значимость диссертационных исследований заключается в том, что результаты исследования могут быть использованы на предприятиях рыбной отрасли при производстве деликатесной рыбной продукции для увеличения сроков ее годности.

Совокупность научных положений и выводов, сформулированных в диссертационной работе, следует рассматривать как завершённый этап исследований, и они могут быть рекомендованы для широкого внедрения в рыбной отрасли.

Материал изложен в доступной форме, научным языком и оформлен в соответствии с требованиями.

В то же время ряд положений и формулировок не могут быть приняты безоговорочно и представляют предмет дискуссии:

1. В соответствие с требованиями ВАК диссертационные исследования должны быть направлены на решение конкретной проблемы. В работе при обосновании актуальности исследований такая проблема не сформулирована.

Вопросы производителей и фрагментарный характер публикаций, приведенные автором на странице 3 автореферата, не могут составлять проблему рыбной отрасли.

2. Одну из задач исследований (с. 4 автореферата) автор формулирует как «исследовать органолептические, физико-химические, биохимические и микробиологические характеристики коммерческих партий соленой рыбопродукции, реализуемой в торговой сети». Однако, не поясняет, как эта задача связана с целью исследований? Как показатели качества и безопасности соленой рыбной продукции партий из торговых сетей связаны с технологией приготовления продукции? Технология малосоленой рыбной продукции не предусматривает каких-либо операций на этапе реализации продукции.

3. При формулировании новизны диссертационного исследования необходимо отразить наиболее значимые результаты представленных исследований, а также отличие их от результатов предшественников.

При этом необходимо учитывать, что упаковка в модифицированной газовой среде (МГС) - это всемирно известный и применяемый десятилетиями процесс конечной стадии обработки пищи. Специальные упаковочные материалы и пленки с высокими барьерными свойствами, предназначенные для упаковки в МГС, разрабатываются и производятся всемирно известными компаниями, такими как MСР, Plus Pack, Dupont и другими.

Однако приведенные вопросы и предложения носят, скорее, рекомендательный характер и не снижают оценки представленных результатов диссертационного исследования.

Диссертация в целом соответствует требованиям, предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, является научной квалификационной работой, в которой содержится решение проблемы, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний и соответствует паспорту специальности 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств. А автор - Поротикова Елена Юрьевна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Заведующий кафедрой «Управление техническими системами» ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз,
д.т.н., профессор
ул. Луговая., Д.52-Б, г.Владивосток, 690950,
e-mail: kimandama@mail.ru

Ким Э.Н.

«22» _____ 2018 г.

Подпись Кима Э.Н. зав
Нач. управления кадров
ФГБОУ ВО «Дальрыбв

Чебунин П.К.

«22» _____