

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Поротиковой Елены Юрьевны**
«Научное обоснование технологических решений по приготовлению малосоленой рыбной продукции, упакованной в модифицированных средах»
на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.04– Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Диссертационная работа Поротиковой Елены Юрьевны посвящена вопросам увеличения продолжительности хранения слабосоленых рыбных продуктов. Особое внимание уделено изучению и научному обоснованию влияния высоко- и низкобарьерных газонепроницаемых оболочек и способов упаковывания готовых изделий в условиях вакуума и модифицированной газовой среды на срок хранения продукции.

Автором научно обоснована и разработана технология малосоленой рыбной продукции с использованием консервантов (бензоата натрия и сорбата калия), а также влагоудерживающего агента лактата натрия, упакованной под вакуумом и в модифицированной газовой среде.

Результаты исследований отражены в 13 публикациях различного уровня, в том числе 4 - в научных журналах, рекомендованных ВАК РФ, а также в материалах международных конференций и в других изданиях, индексируемых в базе данных РИНЦ. Практическая значимость работы подтверждена утверждённой технической документацией на производство продукции, на основе которой выпущены опытно-промышленные партии в условиях производства.

Представленная работа обладает всеми квалификационными признаками кандидатской диссертации.

Несмотря на все достоинства работы, имеется ряд замечаний и пожеланий по данному автореферату:

1. Автор ошибочно относит CO_2 и N_2 к инертным газам (стр.4 АР, 2 абз.).
2. Автор относит к научной новизне (стр.5 АР, абз.1) исследования по оценке качества соленой продукции, хранившейся с нарушением режима температуры (+5 °С), в то время как ТИ № 21, ТИ № 109 предусматривают данный режим в пределах от минус 4 до минус 8 °С. Указанная проблема входит в функции Роспотребнадзора.
3. В работе дана ссылка на **новые** органолептические методы исследования (стр.6 АР, 1 абз.), но не указано какие.
4. Хотелось бы уточнить, что означают термины «органолептическая порча» (стр.10 АР, 3 абз), «органолептические процессы» стр. 21, 2 абз.?
5. В таблице 4 не указана единица измерения продолжительности лаг-фазы для исследуемого штамма микроорганизмов.
6. Подпись оси ординат на рис. 8 (б) имеет несоответствие производной физической величины (скорость) и единицы измерения (мг/100 г продукта).

7. Анализ данных (рис. 8) показывает, отсутствие существенных преимуществ использования газовой среды по сравнению с вакуумированием при хранении слабосоленой продукции.
8. Технологическая схема (рис. 9) не предусматривает использование транспортной тары!?

Однако перечисленные недостатки не снижают ценности представленной работы. 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), утверждённому 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».

Профессор кафедры "Технологий
пищевых производств" ФГБОУ ВО
"Мурманский государственный
технический университет",
кандидат технических наук, доцент

Дубровин Сергей
Юлианович

10.12. 2018 г.

Подпись С.Ю. Дубровина заверяю
Учёный секретарь ФГБОУ ВО «МГТУ»

Т.В. Пронина

183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, 13
ФГБОУ ВО «МГТУ», тел. (8152) 40 32 66
E-mail: Dubrovinsju@mstu.edu.ru

