

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Тимошенковой Ирины Алексеевны
«Разработка технологии натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимикробных композиций» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Автором поставлена перед собой важная задача, направленная на обеспечение качества и безопасности рыбных полуфабрикатов с учетом современных требований науки и производства. С точки зрения повышения стойкости и хранимоспособности натуральных рыбных полуфабрикатов из форели и щуки являются перспективными исследования по использованию антимикробных композиций на основе органических кислот и их солей совместно с современными упаковочными материалами и инновационными способами термической обработки.

В работе представлен большой объем материала и аргументированные выводы. Современные методы исследования и математическая обработка цифрового материала подтверждают достоверность полученных автором результатов.

Научная новизна работы состоит в оптимизации состава антимикробных композиций для двухступенчатой обработки тушек форели и щуки фиксацией (погружением) и инъектированием после разделки на филе. Разработана математическая модель зависимости показателей безопасности от концентрации и pH вводимой антимикробной композиции. Оптимизированы режимы термической обработки для получения рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности из форели и щуки, позволяющие снизить технологические потери до 6 % (щука) и до 9,5 % (форель). Модифицирована методика ГХ-анализа дериватизатов проб рыбных полуфабрикатов. Установлено влияние антимикробной обработки рыбных полуфабрикатов на динамику гидролиза триглицеридов и белков.

Новизна технико-технологических решений подтверждена патентами РФ № 2571797 «Антимикробная композиция для производства пресервов, полуфабрикатов из разделанной рыбы» (2014 г) и № 2625499 «Способ производства рыбных полуфабрикатов» (2015 г).

Практическая значимость работы подтверждена разработкой технической документации на производство натуральных рыбных полуфабрикатов (ТУ и ТИ 10.85.12-021-38524349-2018 и 10.85.12-02238524349-2018).

Результаты работы получили широкую апробацию. По теме диссертационной работы опубликовано 16 печатных работ, в том числе две - в ведущих научных журналах, рекомендованных ВАК РФ, одна - в издании, индексируемом библиографической и реферативной базой Scopus.

По автореферату диссертации Тимошенковой Ирины Алексеевны вопросов и замечаний нет.

Заключение. По актуальности, объему исследований и научно-практической значимости диссертационная работа «Разработка технологии натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимикробных композиций» отвечает требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 01.10.2018), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Тимошенкова Ирина Алексеевна – заслуживает присуждения ученой

степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Симакова Инна Владимировна,
Доктор технических наук,
Профессор,
Профессор кафедры «Технологии продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный
университет им. Н. И. Вавилова»
Почтовый адрес: 410012,Россия,
г. Саратов,Театральная пл., 1
Тел. 8-919-833-62-73
E-mail: simakovaiv@yandex.ru



Подпись Симаковой И.В. заверяю:
ученый секретарь ученого совета



А.П. Муравлев