

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пономаренко Светланы Юрьевны «Научное обоснование и совершенствование холодильной технологии водных биологических ресурсов с использованием морских полисахаридов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.14 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

В настоящее время объем улова водных ресурсов постоянно растет. Большой объем сырьевых водных биологических ресурсов (ВБР) требует обеспечения техникой и технологиями сохранения качественных характеристик сырья при длительном хранении с целью перевозок и доставки к потребителю. В этой связи тема диссертационных исследований соискателя является актуальной. Целью представленной работы явилось научное обоснование и совершенствование холодильной технологии ВБР с использованием морских противоположно заряженных полисахаридов хитозана, альгината натрия и их полиэлектролитных комплексов (ПЭК), позволяющей производить безопасную, высококачественную продукцию пролонгированного срока годности.

Автором в ходе проведения большого объема экспериментальных исследований определены органолептические, физические, антимикробные и антиокислительные свойства растворов хитозана, альгината натрия и их ПЭК, являющихся основой охлаждающей среды в холодильной технологии водных биологических ресурсов. Установлен рациональный состав среды для охлаждения сырья. Проведена оценка качества охлажденной и мороженой продукции, результаты которой подтверждают безопасность, сохранение высокого качества и биологической ценности охлажденной и мороженой продукции при использовании охлаждающих сред, содержащих хитозан, альгинат натрия и их ПЭК.

В результате проведения экспериментальных исследований усовершенствована технология охлаждения водных биологических ресурсов хитозан-альгинатным льдом, позволяющая увеличить срок годности охлажденной продукции в 1,8–2,3 раза.

В ходе анализа автореферата возникли следующие вопросы:

1. Чем можно объяснить (табл.1) более высокое значение КМАФАнМ при хранении трепанга в растворе с хитозаном по сравнению с хранением в водной среде?

2. Каково количественное и качественное содержание антиоксидантов в растворе хитозана и его ПЭК с альгинатом натрия, обеспечивающих удлинение сроков хранения изучаемых объектов?

Основные положения диссертации обсуждены и опубликованы в отраслевых периодических изданиях и материалах конференций различных уровней. По материалам диссертации опубликовано 22 научные работы, в том числе 7 в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 1 патент.

Достоверность результатов исследований не вызывает сомнений. Выводы адекватно отражают объем и содержание диссертационного исследования.

По актуальности, научной новизне и практической значимости работа отвечает требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а автор диссертации «Научное обоснование и совершенствование холодильной технологии водных биологических ресурсов с использованием морских полисахаридов» диссертации Пономаренко Светлана Юрьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Д.т.н. 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов» ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Адрес: 670013, г.Улан-Удэ, ул. Ключевская 40в,
Телефон: 8(3012) 43-14-15,
e-mail: office@esstu.ru

Баженова Баяна Анатольевна

29.03.2021г.

Подпись Баженовой Б.А. заверяю
Начальник Управления делами ВСГУТУ



Хантаева И.Н.