

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 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Развитие рынка водных биологических ресурсов характеризуется наращиванием производства. Прослеживается устойчивый спрос населения на всю продукцию. Хранение на производственных базах и холодильниках с последующей их транспортировкой на распределительные холодильники, в торговую сеть различных регионов и на экспорт требует создания низких температур и четкого соблюдения за ними. Все это указывает на актуальность обсуждаемой проблемы и ее большое значение для народного хозяйства.

Ее реализация позволит развить новое направление в холодильной технологии, а также сохранить качество ВБР на весь период от вылова до переработки, включая транспортирование из районов промысла, сезонные колебания. Внедрение на предприятиях отрасли низкотемпературной технологии особенно укрепит потребительский рынок охлажденной и мороженой продукции.

В соответствии с целью и задачами исследования автором были проведены экспериментальные и аналитических исследования по установлению закономерностей процессов замораживания ВБР в широком диапазоне температур. Соискателем предложена научная концепция по увеличению сроков хранения путем использования высоких скоростей замораживания и низких температур хранения. Исследованы и установлены органолептические, физические, антимикробные и антиокислительные свойства охлаждающих сред, содержащих хитозан, альгинат натрия и их ПЭК, которые обуславливают использование морских полисахаридов в холодильной технологии.

Впервые в рецензируемой диссертационной работе предложены технология новой охлаждающей среды из ПЭК хитозана и альгината натрия. Усовершенствована технология замораживания сардины тихоокеанской (иваси) в части предварительного охлаждения сырья с использованием охлаждающей среды, содержащей хитозан ММ 40 кДа.

Научная новизна и практическая значимость проведенных исследований не вызывает сомнений, а реализация результатов очевидна. Поставленные соискателем задачи решены полностью, целенаправленно и основные результаты исследований отражены в выводах.

По содержанию диссертационной работы имеются следующие замечания: Основные результаты и научные положения работы недостаточно опубли-

ликованы в рецензируемых издательствах, рекомендованных ВАК РФ и международных базах научного цитирования Scopus, Web of science. Отмечена слабая публикационная активность.

Отмеченное замечание не снижает научной и практической ценности проведенных исследований, выводов и разработок. Поставленные соискателем задачи решены полностью, целенаправленно и основные результаты исследований отражены в выводах.

Таким образом, по актуальности, научной новизне, практической значимости работа соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор ПОНОМАРЕНКО СВЕТЛАНА ЮРЬЕВНА заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04.

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии продуктов
питания животного происхождения
ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет

Буянова Ирина Владимировна

Адрес: 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Эл. почта: ibuyanova@mail.ru
Телефон: +7 905 915 72 98

31.03.2021 г.

