

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Пономаренко Светланы Юрьевны** на тему:
«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.

Для реализации основных положений Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, необходимо развитие научных исследований в области получения безопасной, высококачественной продукции, обладающей привлекательными потребительскими свойствами, в том числе максимальной сохранности водных биологических ресурсов на всем этапе от вылова до поступления на реализацию или рыбоперерабатывающие предприятия. Представленный автореферат диссертационной работы посвящен вопросу сохранения качества водных биологических ресурсов методом холодильной обработки при участии морских полисахаридов, поэтому разработка является своевременной и актуальной.

Цель работы заключается в научном обосновании и совершенствовании холодильной технологии водных биологических ресурсов с использованием морских противоположно заряженных полисахаридов хитозана, альгината натрия и их полиэлектролитных комплексов (ПЭК), позволяющей производить безопасную, высококачественную продукцию пролонгированного срока годности. Задачи научных исследований составлены в соответствии с целью диссертационной работы.

Научная новизна, теоретическая и практическая значимость диссертационной работы не вызывают сомнений. Органолептические, физические, антимикробные и антиокислительные свойства двух охлаждающих сред на основе морских полисахаридов в полной мере доказывают целесообразность внедрения усовершенствованных технологий.

Результаты научных исследований отражены в 22 публикациях различного уровня, в том числе 7 публикаций в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, а также 1 патент. Автором разработана и утверждена нормативная документация как на

готовую продукцию, так и на охлаждающую среду. Нельзя оставить без внимания тот факт, что технологии были апробированы в условиях производства.

Представленная научная работа обладает всеми квалификационными признаками кандидатской диссертации.

По актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Пономаренко Светланы Юрьевны на тему «Научное обоснование и совершенствование холодильной технологии водных биологических ресурсов с использованием морских полисахаридов» соответствует 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 её автор Пономаренко С.Ю. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат технических наук,
05.18.01 - Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных
продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства
Зав.кафедрой инженерных и
технологических дисциплин
ФГБОУ ВО «Калужский
государственный университет им.
К.Э. Циолковского»

Маркитанова Оксана Анатольевна

30 марта 2021

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калужский государственный университет им. К.Э. Циолковского»
248023, г. Калуга, ул. Степана Разин, 26
Раб.тел. 8 (4842) 53-87-22; 8-910-706-06-57
E-mail: kaf14@tksu.ru

Я, Маркитанова Оксана Анатольевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Пономаренко Светланы Юрьевны, и их дальнейшую обработку.

Подпись Маркитановой О.А. заверяю:



Лешинской по сауде
Сергей С. А.