

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пономаренко Светланы Юрьевны
«Научное обоснование и совершенствование холодильной технологии водных биологических ресурсов с использованием морских полисахаридов» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Актуальность темы диссертационной работы Пономаренко Светланы Юрьевны не вызывает у меня никаких сомнений. Диссертационная работа посвящена обоснованию и совершенствованию холодильной технологии сырья водного происхождения с использованием морских полисахаридов.

Научная новизна определяется обоснованием холодильной технологии водных биологических ресурсов (ВБР) с использованием охлаждающих сред, содержащих растворы хитозана и его полиэлектролитных комплексов (ПЭК) с альгинатом натрия, обеспечивающих высокое качество готовой продукции и пролонгированные сроки годности.

Практическая значимость диссертационной работы Пономаренко С.Ю. подтверждается утвержденной нормативной документацией, актами внедрения результатов на действующих рыбоперерабатывающих предприятиях, материалы диссертационной работы внедрены в учебный процесс кафедры «Технология продуктов питания» ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз». Отдельно стоит отметить тот факт, что диссертационная работа Пономаренко С.Ю. выполнялась в рамках научных исследований по государственному заданию Федерального агентства по рыболовству НИР № 709/2018 «Совершенствование холодильной технологии продукции из сардины тихоокеанской (иваси)» и по гранту конкурса научных работ молодых ученых ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» НИР № 680/2017 «Совершенствование технологии охлаждения рыбы с использованием хитозана и его полиэлектролитного комплекса».

Достоверность полученных результатов, научных положений, выводов и рекомендаций обеспечивается комплексом современных методов исследования.

Результаты работы представлены на международных и национальных конференциях, опубликованы 22 работы, в том числе 7 - в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ, один патент.

Качество изложения и оформления материала традиционно, отражает системный подход к решению поставленной проблемы и включает необходимые разделы.

Переходя к критической части отзыва необходимо отметить:

1. Употребление термина «водные биологические ресурсы» в названии диссертационной работы не является, на мой взгляд, научно обоснованным, так как приведены данные всего

по трем исследуемым объектам: корюшке (зубастой) *Osmerus mordax dentex*, сардине тихоокеанская (иваси) *Sardinops melanostictus* и трепангу *Apostichopus japonicus*, выращенному в условиях марикультуры в Приморском крае.

2. Из подписи к рисунку 3 следует, что он иллюстрирует зависимость продолжительности замораживания (а) и размораживания (б) льда от его состава. На самом деле представлена зависимость продолжительности замораживания (а) и размораживания (б) льда от температуры, °С. Какой конкретно не приводится.

3. В преамбуле к рисунку 5 отмечено, что в «качестве сырья были выбраны.... трепанг как высокоценный в биологическом аспекте представитель ВБР», что не отражается в приведенной диаграмме.

4. В таблице 4 совершенно непонятно, в каких единицах измерения представлены показатели «разрушающее усилие» и «прочность».

В заключении хотелось бы отметить, что предлагаемая диссертационная работа хотя и не сможет решить все проблемы холодильной обработки, но, несомненно, сделает существенный шаг в направлении их решения.

Соответствие научной квалификации соискателя ученой степени, на которую он претендует. На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Пономаренко Светланы Юрьевны «Научное обоснование и совершенствование холодильной технологии водных биологических ресурсов с использованием морских полисахаридов» соответствует постановлению «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Правительством Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842. Работа является законченным самостоятельным квалифицированным научным трудом, выполнена на высоком научном уровне, и ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат технических наук, доцент,
ведущий научный сотрудник лаборатории
технологии переработки гидробионтов
Тихоокеанского филиала
ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»)

Г. Н. Тимчишина

Почтовый адрес:
690091, г. Владивосток, пер. Шевченко, 4
Телефон 2-40-13-60,
e-mail: galina.timchishina@tinro-center.ru
Дата: 07.04.2021 г.

Подпись Г.Н. Тимчишиной заверяю:
Ученый секретарь, к.т.н.



Н.Ю.Макарова