

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Пономаренко Светланы Юрьевны

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

Сохранение качества рыбного сырья при росте объема вылова серьезная проблема, требующая современных технологических решений. Рекордный уровень вылова за последние два десятилетия показал необходимость создания новых технологий направленных на пролонгирование сроков годности без потери качественных характеристик. Важным является тот факт, что предлагаемые для использования в холодильной технологии ингредиенты имеют морское происхождение.

Автором глубоко изучены механизмы применения морских полисахаридов в технологии пищевых продуктов, а также получения биологически активных добавок.

Основные *научные и практические результаты* представлены автором в соответствии с целью и задачами исследования. Обоснована целесообразность использования хитозана, альгината натрия и их полиэлектролитных комплексов при производстве охлажденной и мороженой продукции. Установлены рациональные концентрации морских полисахаридов в составе полиэлектролитных комплексов и охлаждающей среды. Определен комплекс показателей, характеризующий физические, антимикробные и антиокислительные свойства охлаждающих сред. Обоснована и разработана технология льда на основе водорастворимого хитозана и альгината натрия. Осуществлен выбор видов водных биологических ресурсов с целью наибольшей эффективности применения новых охлаждающих сред. Обоснованы и экспериментально подтверждены пролонгированные сроки годности охлажденной и мороженой продукции из ВБР. Новизна технологических решений подтверждена патентом РФ № 260532 на «Способ охлаждения и консервирования рыбы и морепродуктов»

Проведена апробация разработанной технологии в производственных условиях на базе ООО «Прилив», ООО ПКФ «Южно-Курильский рыбокомбинат», сейнер-траулер «Асбьорн».

Разработаны СТО на новую охлаждающую среду и охлажденную и мороженую продукции из сардины тихоокеанской и корюшки.

Степень достоверности результатов работы подтверждается необходимым объемом теоретических и экспериментальных разработок. Научные результаты выполненной работы обладают высокой степенью

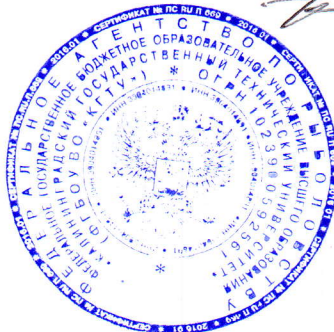
достоверности, воспроизводимостью экспериментальных данных, применением современных методов исследований и математической обработкой и сопоставимостью результатов эксперимента.

Основные положения и результаты диссертационной работы доложены и обсуждены на научных и научно-практических мероприятиях различного уровня. По результатам диссертации опубликованы 22 печатные работы, в том числе 7 статей в научных журналах, входящих в перечень ВАК Министерства образования и науки РФ.

Отмечая актуальность и новизну рецензируемой диссертационной работы, подтверждая положительное и продуктивное решение соискателем поставленных задач, обращая внимание на теоретическую и практическую значимость исследования, считаем, что представленная диссертационная работа 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 – Пономаренко Светлана Юрьевна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Титова Инна Марковна,
кандидат технических наук,
доцент,
декан механико-технологического факультета,
заведующая кафедрой технологии продуктов питания,
ФГБОУ ВО «КГТУ»,
236022, г. Калининград, Советский пр-кт 1,
Тел. 8 (4012) 995370
inna.titova@klgtu.ru
25.03.2021

Подпись Титовой И.М. удостоверяю
Ученый секретарь,
ФГБОУ ВО «КГТУ»



Н.В. Свиридюк