

Отзыв

на автореферат диссертации Коротких Павла Сергеевича на тему «Научно-практические аспекты технологии холодильного хранения рыбной продукции в среде, обогащенной диоксидом углерода», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Актуальность рассматриваемой работы обусловлена перспективностью совершенствования существующих и создания новых технологий хранения вяленой и копченой рыбы с применением диоксида углерода с целью сохранения высоких показателей качества продукции, что позволит внести значительный вклад в организацию поставок рыбной продукции в различные регионы страны и существенно снизить их потери.

Исследования влияния пищевых покрытий на физико-химические изменения рыбы при холодильном хранении имеют как научное, так и прикладное значение. Установлено, что применение покрытий позволяет снизить усушку вяленой и копченой рыбы при увеличении продолжительности хранения.

Показаны преимущества предлагаемого метода в области улучшения микробиологических показателей готового продукта. Доказано, что предложенный метод снижает затраты производителей и ритейлеров.

Следует отметить высокий уровень и большое количество опубликованных по теме диссертации работ. Все теоретические выводы и научные положения обоснованы и обсуждены на международных научно-технических конференциях.

Материалы диссертации опубликованы в 16 печатных работах, в том числе 3 публикации в изданиях, индексируемых в международной базе данных Scopus, 5 статей – в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 6 публикаций – в материалах конференций, также получены 2 патента РФ на изобретение

По автореферату имеются следующие вопросы и замечания:

1. Не указано, насколько эффективна предложенная технология зависит от сезона вылова рыбы и способов приготовления.

2. Не представлены зависимости исследуемых физических и органолептических свойств продуктов от различных параметров.

3. В автореферате при определении экономической эффективности приведены значения величины дополнительной прибыли от внедрения результатов исследований; но хотелось бы получить ответ на вопрос: рассчитывалась ли диссертантом себестоимость разработанных методов, а также интегральный показатель качества, учитывающий совокупность органолептических, физико-химических свойств продуктов и затраты на достижение этих показателей?

Указанные замечания не снижают научной и практической ценности работы. Как следует из автореферата, диссертационная работа Коротких Павла Сергеевича является законченным научным исследованием и полностью соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ему учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доцент факультета биотехнологий
Федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования
«Национальный исследовательский университет ИТМО»

д.т.н., доцент

Кригер Ольга Владимировна

26.05.23г.

ovkriger@itmo.ru, тел.: +7(923)498-45-64,

адрес: 191002, г. Санкт-Петербург, улица Ломоносова, д. 9

Подпись
удостоверяю
Менеджер ОПС

Григорьев Д.В.

