

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Малич Александра Анатольевича «Процесс производства колбасных изделий из гидробионтов с использованием высокого давления» представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12. Процессы и аппараты пищевых производств.

Рыбные кулинарные изделия относятся к наиболее популярным продуктам питания. Совершенствование уже существующих и новых технологий и процессов используемых при производстве рыбных изделий является современным направлением работы специалистов рыбоперерабатывающей отрасли. В этой связи работа Малич А.А. посвященная разработке инновационных процессов и технологий для рыбоперерабатывающей промышленности является актуальной.

Диссидентом разносторонне изучены современные и традиционные технологии, направленные на более продуктивное использование исходного сырья для производства готовых изделий из гидробионтов. Результатом научных изысканий автора стали аналитические зависимости между параметрами обработки рыбного сырья и качеством полученного продукта. Приведены зависимости микробиологических физико-химических и реологических характеристик получаемого конечного продукта. Впервые, оптическими методами определено давление, при котором концентрация денатурированных молекул белка в рыбном фарше становится равной концентрации денатурированных молекул белка в вареном рыбном фарше, что в результате дало возможность автору разработать и запатентовать атермический способ производства реструктурированных рыбных колбас. Практическая ценность работы подтверждена разработкой проекта Технических условий и получением патента на полезную модель.

Достоверность исследований подтверждена актами внедрения и многочисленными публикациями автора за достаточно большой отрезок времени. Работа выполнена добротно в полном объеме, но имеет ряд противоречивых моментов:

1. На седьмой странице автореферата автор указывает-... «для достижения результатов эквивалентных обработке нагреванием, в контексте оценивания риска микробиологически безопасная обработка высоким давлением возможна». Такая категоричная формулировка требует расширения понятийного аппарата иначе она не несёт смысловой нагрузки.

2. На мой взгляд таблицу 1 можно было заменить текстом с указанием, что при обработке высоким давлением в диапазоне от 100 до 700 МПа патогенная микрофлора не обнаружена.

3. Рисунки 3,4,5 не дают возможности их визуального анализа по причине отсутствия цвета линий.



Несмотря на приведенные замечания, работа выполнена на должном научном и практическом уровне и представляет собой актуальную завершенную научно-исследовательскую работу.

В целом работа отвечает требованиям ВАК относительно диссертационных работ выполнена в полном объеме, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12. Процессы и аппараты пищевых производств.

Согласен на включение моих персональных данных в аттестационное дело и дальнейшую обработку.

Кандидат технических наук по специальности
15.05.14 – Холодильная, вакуумная
и компрессорная техника,
системы кондиционирования,
доцент кафедры товарной экспертизы,
технологии торговли и ресторанного бизнеса
Краснодарского филиала Федерального
государственного бюджетного
образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет
имени Г.В. Плеханова»

Р.В. Брюшков

Контактные данные:
350002, г. Краснодар, ул. Садовая, 23
тел.: +7(861)201-10-71
e-mail: briush.r.v.kfrea@mail.ru
сайт организации: <https://reakf.ru>

