

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Малича Александра Анатольевича на тему «Процесс производства колбасных изделий из гидробионтов с использованием высокого давления», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

Данная диссертационная работа посвящена актуальной теме. В результате ее выполнения решен ряд научных и практических задач. Получены новые данные о влиянии высокого гидростатического давления на свойства комплекса микробиологических, физико-химических, структурно-механических, органолептических и других показателей гидробионтов; определено давление, при котором концентрация денатурированных молекул белка в рыбном фарше становится равной концентрации денатурированных молекул белка в вареном рыбном фарше; установлены рациональные параметры процесса атермического производства рыбных паштетов с помощью ВД; доказана целесообразность использования обработки ВД для создания реструктурированных рыбных колбас, без применения структурообразующих компонентов; разработана математическая модель процесса денатурации молекул белка в рыбном фарше под действием высокого гидростатического давления.

Следует отметить, что в работе имеется весьма значительный объем как экспериментальных, так и теоретических исследований.

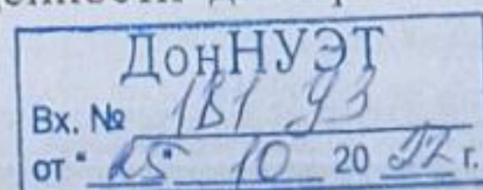
Достоверность и новизна сформулированных в диссертационных научных положениях, рекомендациях и выводах подтверждается использованием современных методик исследования, а также математической обработкой полученных результатов с помощью современных компьютерных программ.

Полнота изложения основных результатов диссертации обеспечена 17 научными работами, в том числе: 3 статьями в рецензируемых научных изданиях, утвержденных ВАК РФ, 1 статьёй в рецензируемом научном издании, утвержденном ВАК ДНР, 2 - в издании Scopus, 4 - в журналах РИНЦ, 1 патентом на полезную модель, 5 тезисами докладов и материалами конференций, 1 монографией.

Однако по содержанию автореферата есть некоторые замечания:

1. Во втором разделе, для наглядности, следовало бы выделить отдельной таблицей, используемые в работе методы исследований.
2. В четвёртом разделе автор на рисунках 4 и 5 для измерения длины волны применяет устаревшую единицу измерения ангстрем.

Указанные замечания не снижают общей ценности диссертационной работы.



В целом, по объему выполненных теоретических и экспериментальных исследований, актуальности, научной новизне и практической ценности диссертационная работа «Процесс производства колбасных изделий из гидробионтов с использованием высокого давления» соответствует требованиям ВАК Донецкой Народной Республики к кандидатским диссертациям, а ее автор Малич Александр Анатольевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств.

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

Заведующая кафедрой
"Техника и технологии
пищевых производств"
кандидат технических наук, доцент

Т.И. Тупольских

344003, ЮФО, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пл. Гагарина, 1
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донской государственный технический университет»
Телефон: 8-800-100-1930, e-mail: reception@donstu.ru

