

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Цирульниченко Лины Александровны «Формирование улучшенных потребительских свойств продуктов переработки мяса птицы, выработанных с использованием эффектов ультразвукового воздействия» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Диссертационная работа Цирульниченко Л.А. посвящена улучшению потребительских свойств продуктов переработки мяса цыплят-бройлеров за счет корректировки свойств сырья и интенсификации процессов производства на основе применения эффектов ультразвукового воздействия.

Цель исследования и задачи, поставленные в соответствии с целью, сформулированы чётко.

Научная новизна и практическая значимость представленной работы сомнений не вызывают. Автором работы обоснована перспективность и доказана эффективность встраивания ультразвука на этапе подготовки жидких пищевых сред, вводимых в мясное сырье в технологии ППМЦБ, так как помимо улучшения их потребительских свойств это способствует активации биохимических процессов и корректировке свойств сырья условиях информационной неопределенности его качества.

Результаты диссертационной работы отражены в 15 публикации, и что очень отрадно, в том числе 2 - в рецензируемых журналах ВАК РФ. Разработанная схема технологического процесса производства продуктов переработки мяса цыплят-бройлеров апробирована в условиях производства в ЗАО «Орский мясокомбинат».

Несмотря на все достоинства работы, имеется ряд замечаний и данному автореферату:

- 1) вызывает сожаление тот факт, что автор работы при оформлении автореферата не очень придерживался требований ГОСТ Р 7.0.11-2011 по структуре и правилам оформления авторефератов и диссертаций. В результате в автореферате не акцентированы такие основные структурные элементы, как степень проработанности темы, заключение и др.;

- 2) Вопрос по предложению, изложенному на* с. 16 автореферата (после табл. 2). «Это объясняется наличием короткоживущего реактива Фентона, который образуется при воздействии кавитации на жидкие пищевые среды и блокирует жизнедеятельность микроорганизмов». Это вывод сделан на основании авторских исследований или это цитирование результатов ранее выполненных исследований других авторов?

Несмотря на указанные замечания, работа вызывает большой интерес. Она соответствует требованиям ВАК, а соискатель Цирульниченко Л.А. достойна присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Зав. кафедрой «Технологии пищевых производств» (ТПП) ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет», д-р техн. наук, доцент

В.А. Гроховский

Доцент кафедры ТХО ФГБОУ ВПО «МГТУ», канд. техн. наук, доцент

А.А. Иваней

01.12. 2014 г.

Подписи В.А. Гроховского и А.А. Йванея заверяю
Учёный секретарь МГТУ



Т.В. Пронина

Гроховский В.А. E-mail v.grokhovsky@mail.ru. ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет», зав. кафедрой ТПП, тел. (8152)40-32-66
Иваней А.А. E-mail ai00212@yandex.ru. ФГБОУ ВПО «Мурманский государственный технический университет», доцент кафедры технологического и холодильного оборудования, тел. (8152) 40-32-82