

Отзыв
на автореферат диссертационной работы
Розенבלата Ильи Ефимовича

«Разработка научных и практических основ технологии увеличения сроков годности плодовоовощных консервов в металлической таре с применением новых материалов», представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Современный Российский рынок производимых и импортируемых пищевых продуктов в последнее время изменился и отличается не только разнообразным ассортиментом, происхождением, химическим составом, пищевой ценностью, видом тары, функциональным назначением продукта, но и сроком их хранения. Исследования по изучению увеличения сроков годности консервируемой продукции являются актуальными.

Научная новизна заключается в изучении коррозионных процессов в металлической таре и средств укупорки при контакте с плодовоовощными консервами. Автором исследованы изменения качества консервов в процессе их хранения: микробиологическая стабильность, физико-химические и органолептические показатели, пищевая ценность, состояние внутренней поверхности тары при контакте с продуктом. Диссертантом были освоены методики оценки коррозионных процессов при хранении плодовоовощной продукции, в разработке отдельных из них он принимал непосредственное участие.

Впервые проведены исследования агрессивности консервов из тропических фруктов по отношению к жести электролитического лужения.

Исследованы новые отечественные лакокрасочные материалы взамен импортных, позволяющие увеличить сроки годности консервов с сохранением их качества и безопасности.

Автором создана современная компьютерная автоматизированная система описания и оценки параметров хранения и прогнозирования сроков годности консервов.

Практическое значение результатов работы определяется тем, что они могут быть использованы предприятиями по переработке плодовоовощной продукции при производстве консервов в металлической таре.

Общее заключение. Научная новизна выполненных исследований и практическая ценность дают основание оценить выполненную работу как актуальную, вносящую определенный вклад в теорию и практику развития консервной промышленности. Вышеизложенное позволяет считать, что диссертационная работа Розенבלата И.Е. отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям технического профиля, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Профессор кафедры технологии продуктов питания и экспертизы товаров МГУТУ им. К.Г. Разумовского, д.т.н.

Подпись О.И. Кутиной заверяю.

Адрес: г. Москва, ул. Талалихина, 31
Телефон: 8 (495) 670-10-86
e-mail: kantselyaria@mgutm.ru

