

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Розенблата Ильи Ефимовича** «*Разработка научных и практических основ технологии увеличения сроков годности плодоовощных 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, плодоовощной продукции и виноградарства.

В настоящее время Россия находится на стадии интенсивного научно-технического развития. Одной из первостепенных задач в переработке плодоовощного сырья и в производстве продуктов питания, является разработка технологий, связанных с увеличением сроков годности консервируемой плодоовощной продукции.

Наряду с повышением эффективности комплексной переработки сельскохозяйственного сырья и увеличением выпуска из него высококачественных консервов, особое место занимает подбор металлической тары и средств их укупорки.

При использовании металлической упаковки без учета коррозионной агрессивности, в ней могут накапливаться нежелательные металлические примеси. Рациональный подбор эффективных отечественных лакокрасочных покрытий обеспечивает защиту консервируемой продукции от накопления в ней металлов, в результате чего увеличивается срок годности консервов и сохраняется их качество.

В связи с этим, увеличение сроков годности консервируемой продукции за счет применения новых отечественных тарных материалов взамен импортных является актуальной задачей.

Научная новизна заключается в получении и обработке данных качества готовой пищевой продукции при длительном хранении в металлической упаковке с внутренними покрытиями отечественных лакокрасочных материалов. Автором теоретически обоснованы и экспериментально изучены параметры увеличения сроков годности плодоовощных консервов. Впервые изучена коррозионная агрессивность консервов, произведенных из тропических фруктов, применена новая методика определения коррозионной стойкости внутренней поверхности металлической консервной тары.

Практическое значение данной работы заключается в разработке соискателем рекомендаций для плодоовощных перерабатывающих предприятий по изготовлению консервов в банках из алюминиевой лакированной ленты, с применением новых лакокрасочных материалов, а также в создании автоматизированной системы подбора оптимальных параметров хранения плодоовощных консервов в металлической таре.

Вместе с тем, при ознакомлении с авторефератом, имеются следующие замечания:

1. В главе 3 диссертации соискателем не показан математический аппарат, используемый при установлении соответствия между глубинным и гравиметрическим показателями скорости коррозии.
2. В работе не проведен расчет экономического эффекта при производстве тары с пониженной толщиной оловянного покрытия при повышении ее коррозионной стойкости за счет нанесения подслоя олова.

Приведенные замечания не снижают ценности и общего впечатления от работы. Выводы в диссертации аргументированы, стоит отметить квалифицированность и информативность представленных результатов. Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям.

Рецензируемая диссертационная работа Розенבלата И.Е. представляет собой законченный труд, отвечающий требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор, Розенבלат Илья Ефимович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Профессор кафедры технологии хранения  
и переработки плодов и овощей ФГБОУ ВПО  
Российский государственный аграрный университет –  
МСХА имени К.А. Тимирязева,  
доктор биологических наук.

*Лаврова* Н.В. Лаврова

Подпись Н.В. Лавровой заверяю.



Адрес: 127550  
РФ, Москва, ул. Тимирязевская, 49  
Контактный телефон: 499-976-33-13  
E-mail: lavrova@timacad.ru