

## Отзыв

### на автореферат диссертационной работы Розенבלата Ильи Ефимовича

«Разработка научных и практических основ технологии увеличения сроков годности плодоовощных консервов в металлической таре с применением новых материалов», представленной 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 постоянно расширяется ассортимент пищевых продуктов за счет привлечения новых видов сырья, обогащения биологически активными компонентами. В то же время накоплена обширная информация о причинах и процессах ухудшения их качества и порчи.

Согласно доктрине о продовольственной безопасности России важнейшее значение имеет применение отечественных безопасных тарных материалов. Считаю актуальными проведенные исследования автора по применению и внедрению новых отечественных защитных покрытий, надежно предохраняющих металлическую тару от коррозии в таких агрессивных средах, как плодоовощные консервы.

В настоящее время консервированная плодоовощная продукция по-прежнему является важной при организации питания населения. Проведенный соискателем обзор информации по отечественной и зарубежной практике показал, что увеличение сроков годности при сохранении качества консервируемой продукции в металлической таре в значительной степени определяется коррозионной стойкостью самой тары.

Коррозионная стойкость металлической консервной тары зависит от коррозионной стойкости металлических тарных материалов, качества лакокрасочных покрытий и коррозионной агрессивности консервных сред.

Диссертантом предложена работа, касающаяся изучения физико-химических процессов, протекающих при хранении консервной продукции различных видов, фасованной в металлическую упаковку. Автором заявлена разработка технологии увеличения сроков годности плодоовощных консервов в металлической таре – алгоритм «продукт-тара-лакокрасочное покрытие-фактор».

Исходя из этого актуальность данных исследований не вызывает сомнений.

Диссертационная работа Розенבלата И.Е. обладает несомненной научной новизной. Автором получены данные о сохранности качественных показателей плодоовощной продукции при длительном хранении с использованием новых отечественных лакокрасочных материалов. Впервые получены данные по коррозионной агрессивности консервов из тропических фруктов. Также впервые в консервной отрасли используется способ прогнозирования сроков годности плодоовощных консервов в металлической таре, основанный на определении априорно известных аппроксимирующих функций.

Полученные в работе результаты, послужили основой для разработки рекомендаций, имеющих практическую значимость. Автором разработаны «Рекомендации по изготовлению консервов в банках из алюминиевой лакированной ленты по ТУ 1-2-397-2011 «Лента алюминиевая лакированная для изготовления консервной тары. Технические условия», рекомендации по изготовлению консервов в банках с применением новых лакокрасочных материалов к «Технологической инструкции по лакированию белой жести горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства

