**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 отечественная пищевая промышленность остро нуждается в теоретических и экспериментальных разработках по установлению сроков годности и хранения пищевых продуктов. Эта информация используется не только для маркировки сроков годности, ограничивающие хранение и сбыт, но и при изучении возможностей увеличения сроков хранения за счет технологии производства с применением новых отечественных тарных материалов. В связи с этим представленная работа представляется актуальной.

**Научную новизну** диссертационной работы определяют следующие полученные лично соискателем результаты исследования: разработан алгоритм «продукт-тара-покрытие-фактор», позволяющий увеличить сроки годности плодоовощных консервов при сохранении качественных показателей консервов, а снижать стоимость используемой тары и готового продукта при использовании других возможно допустимых систем покрытий и материалов. Также предложена автоматизированная система оценивания параметров хранения плодоовощных консервов в металлической таре, которая в позволит устанавливать сроки годности плодоовощных консервов в металлической таре без проведения повторных исследований.

**Практическое значение** работы определяется классификацией плодоовощных консервов в металлической таре, созданием современной системы подбора оптимальных параметров хранения консервируемой продукции, позволяющей решать актуальные вопросы длительного хранения при стратегическим планировании государственного резерва, а также при продовольственном обеспечении военно-промышленного комплекса.

По автореферату диссертации Розенблата И.Е. замечаний не имеется.

**Общее заключение.** Вышеизложенное даёт основание оценить выполненную работу как актуальную, вносящую несомненный вклад в теорию и практику развития консервной промышленности, позволяет считать, что диссертационная работа Розенблата 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, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доцент кафедры «Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов» ФГБОУ ВПО «Самарский государственный технический университет», к.т.н., доцент

Шевченко Александр Федосеевич
01.09.2014 г.

Подпись А.Ф. Шевченко заверяю.
Ученый секретарь ФГБОУ ВПО «СамГТУ»

Д.А. Деморецкий

ФГБОУ ВПО «Самарский государственный технический университет»
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, 244
8 (846) 332-20-69
fpp@samgtu.ru