

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», 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.

Металлическая тара, сочетающая герметичность, светонепроницаемость, механическую прочность, технологичность при переработке и использовании, является наиболее пригодным материалом для длительного хранения пищевых продуктов, поэтому одной из основных задач в развитии отечественной консервной промышленности является расширение возможностей применения металлической тары и средств укупорки, позволяющих решать проблемы, связанные с длительным хранением и максимальным снижением потерь по качеству пищевой продукции. При контакте с пищевыми средами металлическая тара может подвергаться коррозии, что приводит не только к ухудшению ее свойств, но и к отрицательному влиянию на хранящиеся в ней продукты.

**Научная новизна** заключается в изучении изменений качественных показателей консервированных продуктов и в выявлении закономерностей протекания коррозионных процессов металлической тары, изготовленной из металлических тарных материалов с новыми лакокрасочными покрытиями. Для этого было проведено изучение динамики изменения основных характеристик продукта и показателей качества в ходе хранения и в выявлении тех изменений, которые, в конечном счете, могут превратить продукт по качеству в неприемлемый для потребителей. В работе сбалансированы теоретическая и практические цели исследований, достоверность выводов базируется на обобщении взаимосвязанных качественных показателей продукции. Разработан алгоритм математического аппарата описания и оценки параметров хранения плодоовощных консервов, основанный на определении аппроксимирующих функций, достоверно описывающих реально протекающий коррозионный процесс.

**Практическое значение** результатов работы определяется тем, что они могут быть использованы для расширения ассортимента плодоовощных консервов в металлической таре при длительном хранении с сохранением их качества.

**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, плодоовощной продукции и виноградарства.

Директор ИЦ «НТПП»  
ФГУП «ЦНИИЧермет им. И.П. Бардина», к.х.н., с.н.с.  
Подпись В.П. Виноградова заверяю.  
Начальник отдела кадров  
Адрес: г. Москва, ул. 2-я Бауманская, д. 9/23  
Телефон: 8 (495) 777-93-74  
e-mail: [chermet@chermet.net](mailto:chermet@chermet.net);  
[vinogradov-52@mail.ru](mailto:vinogradov-52@mail.ru)

В.П. Виноградов

С.В. Аверьянов

27.08.2014г

