



Федеральное агентство по рыболовству  
Государственный научный центр Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ»  
ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»

ОГРН 1157746053431 / ИНН 7708245723  
105187, г. Москва, проезд Окружной, дом 19  
Тел.: +7 (499) 264-93-87. Факс: +7 (499) 369-03-81  
E-mail: vniro@vniro.ru www.vniro.ru

04.03.2026

№ 53-14/492

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председателю Диссертационного  
совета 24.2.353.05 при ФГБОУ ВО  
«Орловский государственный  
университет имени И.С. Тургенева»,  
д.т.н., профессору

Е.А. КУЗНЕЦОВОЙ

на № 2132 от 25.02.2026

Уважаемая Елена Анатольевна!

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Щетинского Всеволода Владимировича на тему «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы на заседании Диссертационного совета 24.2.353.05 при ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», расположенном по адресу: ул. Комсомольская, д. 95, Орловская область, г. Орел, 302026.

Приложение: сведения о ведущей организации – на 3 л. в 1 экз.

Заместитель директора  
по научной работе



А.В. Межонов

Сытова Марина Владимировна  
8-903-000-12-48

### Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Щетинского Всеволода Владимировича на тему «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБНУ «ВНИРО»
Ведомственная принадлежность	Федеральное агентство по рыболовству
Почтовый индекс, адрес организации	105187, г. Москва, проезд Окружной, д. 19
Веб-сайт организации	<a href="https://www.vniro.ru/ru/">https://www.vniro.ru/ru/</a>
Адрес электронной почты	<a href="mailto:vniro@vniro.ru">vniro@vniro.ru</a>
Телефон	+7 (499) 264-93-87
Сведения о руководителе организации, утверждающем отзыв	Директор ФГБНУ «ВНИРО» - Колончин Кирилл Викторович, доктор экономических наук

### Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1.	Установление метрологических параметров методики измерений массовой доли белка методом Кьельдаля в пищевой рыбной продукции / А. В. Козин, Л. С. Абрамова, Е. С. Гусева, И. В. Дерунец // Пищевые системы. – 2021. – Т. 4, № 4. – С. 239-245. – DOI 10.21323/2618-9771-2021-4-4-239-245. – EDN CDGWLX.
2.	Харенко, Е. Н. Актуализация норм выхода продуктов переработки минтая на основе статистического анализа данных опытно-контрольных работ. Сообщение 1. Актуализация норм выхода продуктов переработки минтая Охотского моря / Е. Н. Харенко, А. В. Сопина, Н. Н. Яричевская // Труды ВНИРО. – 2021. – Т. 183. – С. 163-173. – DOI 10.36038/2307-3497-2021-183-163-173. – EDN PXBLGL.
3.	Научные аспекты эффективности использования макруруса, ставриды и сардинеллы в технологии пищевых продуктов / Т. А. Игнатова, Н. Г. Строкова, Н. В. Семикова, Т. В. Родина // Труды ВНИРО. – 2021. – Т. 183. – С. 149-162. – DOI 10.36038/2307-3497-2021-183-149-162. – EDN XTQCDB.
4.	Аналитический контроль содержания общего азота летучих оснований, как показателя качества рыбной продукции / Л. С. Абрамова, А. В. Козин, Е. С. Гусева [и др.] // Рыбное хозяйство. – 2021. – № 4. – С. 89-97. – DOI 10.37663/0131-6184-2021-4-89-97. – EDN СТАQЕС.
5.	Харенко, Е. Н. Антиковидные продукты из водных биоресурсов / Е. Н. Харенко, А. В. Сопина // Рыбное хозяйство. – 2021. – № 2. – С. 4-8. – DOI 10.37663/0131-6184-2021-2-4-8. – EDN FCNSDT.
6.	Разработка параметров посола филе сельди Тихоокеанского предназначенного для питания детей / Е. П. Коноплева, Л. С. Абрамова, В. В. Гершунская, М. В. Арнаутов // Рыбное хозяйство. – 2021. – № 1. – С. 103-107. – DOI 10.37663/0131-6184-2021-1-103-107. – EDN DNIRZY.
7.	Жигин, А. В. Аквакультура как источник функциональных продуктов питания / А. В. Жигин, М. В. Сыгова, Ю. И. Есавкин // Известия ТИНРО. – 2021. – Т. 201, № 4. – С. 910-922. – DOI 10.26428/1606-9919-2021-201-910-922. – EDN QFPDSZ.

8.	Новиков, М. А. Содержание мышьяка в промысловых рыбах Баренцева моря (по многолетним данным) / М. А. Новиков, Е. А. Горбачева, А. М. Лаптева // Известия ТИНРО. – 2021. – Т. 201, № 4. – С. 833-844. – DOI 10.26428/1606-9919-2021-201-833-844. – EDN FGRGEL.
9.	Абрамова, Л. С. Проблема фальсификации зернистой икры лососевых рыб и пути решения / Л. С. Абрамова, А. В. Козин, Е. С. Гусева // Пищевые системы. – 2022. – Т. 5, № 4. – С. 319-326. – DOI 10.21323/2618-9771-2022-5-4-319-326. – EDN NOOUCT.
10.	Влияние субкриоскопической температуры хранения на изменение показателей качества неразделанного карпа ( <i>carpinus carpio</i> ) / Л. О. Архипов, Е. Н. Харенко, Е. Д. Биндюкова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 6. – С. 34-38. – DOI 10.52653/PPI.2022.6.6.008. – EDN ROUIOD.
11.	Чепкасова, А. И. Характеристика сульфатированных гликозаминогликанов хрящевой ткани скатов и осетров / А. И. Чепкасова, Т. Н. Слуцкая, Е. П. Караулова // Известия ТИНРО. – 2022. – Т. 202, № 4. – С. 946-956. – DOI 10.26428/1606-9919-2022-202-946-956. – EDN LPMGXV.
12.	Абрамова, Л. С. Проблема качества и фальсификации пищевой рыбной продукции / Л. С. Абрамова // Контроль качества продукции. – 2023. – № 11. – С. 16-19. – EDN OBDDJK. <a href="https://ria-stk.ru/libraries/index.php?ELEMENT_ID=224941">https://ria-stk.ru/libraries/index.php?ELEMENT_ID=224941</a>
13.	Кузнецов, Ю. Н. Характеристика пищевой продукции из голотурий при их комплексной переработке / Ю. Н. Кузнецов, Т. Н. Слуцкая, Г. Н. Тимчишина // Рыбное хозяйство. – 2023. – № 5. – С. 93-97. – DOI 10.37663/0131-6184-2023-5-93-97. – EDN ARZBOI.
14.	Соловьева, С. А. Российский подход к обеспечению безопасности пищевой рыбной продукции / С. А. Соловьева, И. Н. Игонина, М. М. Дяченко // Стандарты и качество. – 2023. – № 6. – С. 100-103. – DOI 10.35400/0038-9692-2023-6-229-22. – EDN EJGLNU.
15.	Прогнозирование параметров биотрансформации рыбного сырья бактериальными заквасочными культурами с применением математических моделей / Н. Ю. Зарубин, Е. В. Лаврухина, О. В. Бредихина, А. И. Гриневич // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 92-96. – DOI 10.52653/PPI.2023.3.3.019. – EDN KLQHPK.
16.	Консолидация технологических инструкций по посолу рыбы с учетом требований Технических регламентов Евразийского экономического союза / А. И. Гриневич, Л. О. Архипов, О. В. Бредихина [и др.] // Пищевая промышленность. – 2023. – № 12. – С. 122-126. – DOI 10.52653/PPI.2023.12.12.024. – EDN VBOLCQ.
17.	Расчет температурных режимов технологии подмораживания и хранения рыбы с учетом значений криоскопических температур / Л. О. Архипов, А. И. Гриневич, Е. В. Лаврухина, Н. Ю. Зарубин // Пищевая промышленность. – 2023. – № 10. – С. 55-58. – DOI 10.52653/PPI.2023.10.10.011. – EDN USIOWC.
18.	Оценка показателей качества продукции функционального назначения из рыбы, обогащенной селеном в условиях аквакультуры / М. В. Сытова, А. В. Жигин, Ю. И. Есавкин [и др.] // Известия ТИНРО. – 2023. – Т. 203, № 3. – С. 695-709. – DOI 10.26428/1606-9919-2023-203-695-709. – EDN CJSOEB.
19.	Новиков, М. А. Содержание кадмия в промысловых рыбах Баренцева моря (по многолетним данным) / М. А. Новиков, Е. А. Горбачева, М. Н. Харламова // Труды ВНИРО. – 2024. – Т. 198. – С. 87-99. – DOI 10.36038/2307-3497-2024-198-87-99. – EDN EIVPNG.
20.	Исследование гидролиза медузы <i>Rhizostoma pulmo</i> и характеристика полученного продукта / И. А. Белякова, Л. М. Есина, З. Е. Ушакова, Д. В. Штенина // Труды ВНИРО. – 2024. – Т. 197. – С. 134-141. – DOI 10.36038/2307-3497-2024-197-134-141. – EDN JDCWDS.
21.	Сытова, М. В. Философские аспекты качества питания / М. В. Сытова, З. Х. Ходжаев, М. В. Кочнева // Рыбное хозяйство. – 2024. – № 4. – С. 115-118. – DOI 10.36038/0131-6184-2024-4-115-118. – EDN UAHFDK.

22.	Абрамова, Л. С. Оценка нутриентного и метаболического профиля кеты тихоокеанской ( <i>Oncorhynchus keta</i> ) / Л. С. Абрамова, А. В. Козин // Прикладная биохимия и микробиология. – 2024. – Т. 60, № 1. – С. 90-100. – DOI 10.31857/S0555109924010109. – EDN НВТКQM.
23.	Технология и рецептурный состав рыбного кулинарного изделия с использованием коллагеново-растительной композиции / Н. Ю. Зарубин, Е. В. Лаврухина, О. В. Бредихина [и др.] // Пищевая промышленность. – 2024. – № 9. – С. 86-88. – DOI 10.52653/PPI.2024.9.9.017. – EDN MXVTLZ.
24.	Оптимизация выбора пищевых протекторов для обеспечения интегритета бактериальных заквасочных культур в процессе термической обработки / Е. В. Лаврухина, Н. Ю. Зарубин, О. В. Бредихина [и др.] // Пищевая промышленность. – 2024. – № 6. – С. 45-51. – DOI 10.52653/PPI.2024.6.6.009. – EDN EPRNRO.
25.	Использование медуз в технологии мучных кондитерских изделий / И. А. Белякова, О. Е. Битютская, Л. В. Донченко, Л. М. Есина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 2-3(396). – С. 42-47. – DOI 10.26297/0579-3009.2024.2-3.7. – EDN WAHSRI.
26.	Сравнительный анализ пищевой и биотехнологической ценности мышечной ткани мезопелагических рыб Северо-Восточного Атлантического региона / В. П. Воронин, Д. В. Артеменков, А. М. Орлов, С. А. Мурзина // Доклады Российской академии наук. Науки о жизни. – 2025. – Т. 522, № 1. – С. 335-344. – DOI 10.31857/S2686738925030041. – EDN YOXHUX.
27.	Сытова, М. В. Пищевая и биологическая ценность продукции из воблы / М. В. Сытова, Н. Ю. Терпугова // Труды ВНИРО. – 2025. – № 202. – С. 129-146. – DOI 10.36038/2307-3497-2025-202-129-146. – EDN NFIBUR.
28.	Сытова, М. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции из воблы ( <i>Rutilus rutilus caspicus</i> ) / М. В. Сытова, Н. Ю. Терпугова, Н. С. Мюге // Техника и технология пищевых производств. – 2025. – Т. 55, № 4. – С. 856-873. – DOI 10.21603/2074-9414-2025-4-2610. – EDN GYNFWZ.
29.	Разработка технологии сублимированных снеков на рыбной основе с пробиотическими свойствами посредством применения элементов программирования Python / Н. Ю. Зарубин, Е. В. Лаврухина, А. И. Гриневич, А. В. Межонов // Пищевая промышленность. – 2025. – № 7. – С. 95-103. – DOI 10.52653/PPI.2025.7.7.019. – EDN FFEYWI.
30.	Исследование качественных показателей паштетов из рыбы, обогащенных пробиотическими микроорганизмами / Е. В. Лаврухина, Н. Ю. Зарубин, О. В. Бредихина [и др.] // Рыбное хозяйство. – 2025. – № 2. – С. 140-148. – DOI 10.36038/0131-6184-2025-2-140-148. – EDN PLQFXB.

Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИРО»,  
кандидат технических наук, доцент,  
Заслуженный работник рыбного хозяйства  
Российской Федерации



М.В. Сытова