

Протокол № 13 от «20» марта 2026 года
заседания диссертационного совета 24.2.353.05, созданного на базе
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Орловский государственный университет имени
И.С. Тургенева»

Присутствовали 11 из 14 членов диссертационного совета доктор
технических наук Кузнецова Е.А. – председатель диссертационного совета;
кандидат технических наук Симоненкова А.П. – ученый секретарь
диссертационного совета; доктор технических наук Артемова Е.Н.; доктор
технических наук Гаврилина В.А.; доктор технических наук Еремина О.Ю.;
доктор технических наук Иванова Т.Н.; доктор технических наук Корячкина
С.Я.; доктор технических наук Осипова Г.А.; доктор технических наук
Полякова Е.Д.; доктор технических наук Румянцева В.В.; доктор
биологических наук Учасов Д.С.

Повестка дня:

О приеме к защите диссертации Щетинского В.В. «Разработка
технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком
годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья северного бассейна»
по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Слушали:

Председателя диссертационного совета Кузнецову Е.А. о приеме к
защите диссертации Щетинского Всеволода Владимировича выполненную на
тему: «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с
пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного
сырья северного бассейна» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Постановили:

Принять к защите диссертацию Щетинского Всеволода
Владимировича, выполненную на тему «Разработка технологии рыбных
кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе
малоиспользуемого рыбного сырья северного бассейна» по специальности
4.3.3 – Пищевые системы.

Назначить официальными оппонентами:

Максимову Светлану Николаевну, доктора технических наук,
профессора, заведующего кафедрой «Технология продуктов питания»,
ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет» (г. Владивосток).

Титову Инну Марковну, кандидата технических наук, доцента,
заведующего кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО
«Калининградский государственный технический университет»
(г. Калининград).

Ведущей организацией назначить Федеральное государственное
бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский

институт рыбного хозяйства и океанографии» (ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО»), г. Москва, с письменного согласия руководства организации.

Утвердить список рассылки автореферата, разрешить тиражирование автореферата на правах рукописи.

Защиту назначить на «26» мая 2026 г. в 10.00 часов в аудитории 212 учебного корпуса № 11 ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева».

Введения в состав диссертационного совета дополнительных членов для проведения защиты диссертации Щетинского Всеволода Владимировича не требуется.

Поручить подготовить проект заключения диссертационного совета по диссертации Щетинского Всеволода Владимировича комиссии в составе: д.т.н., профессор Т.Н. Иванова, д.т.н., доцент О.Ю. Еремина, д.т.н., доцент Е.А. Кузнецова.

Представить для размещения на сайте Министерства науки и высшего образования Российской Федерации текст объявления о защите со ссылкой на официальный сайт Орловского государственного университета имени И.С. Тургенева, на котором размещены материалы по защите диссертации Щетинского Всеволода Владимировича полностью.

Председатель диссертационного
совета, д.т.н., доцент

Ученый секретарь
диссертационного совета,
к.т.н., доцент



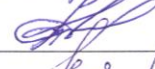
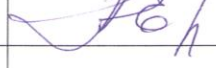
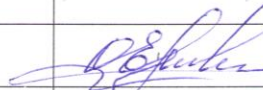
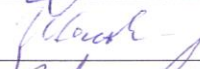
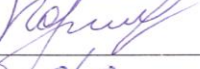
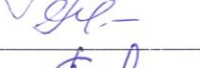

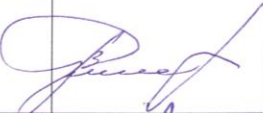



Кузнецова Е.А.

Симоненкова А.П.

Явочный лист

Членов диссертационного совета на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук 24.2.353.05 на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»
(Протокол № 13 от «20» марта 2026 года)

Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, шифр специальности в совете	Явка на заседание (подпись)
1. Кузнецова Елена Анатольевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
2. Гаврилина Вера Александровна	Д-р техн.наук 4.3.3	
3. Симоненкова Анна Павловна	Канд. техн.наук 4.3.3	
4. Артемова Елена Николаевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
5. Дерканосова Наталья Митрофановна	Д-р техн.наук 4.3.3	
6. Евдокимова Оксана Валерьевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
7. Еремина Ольга Юрьевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
8. Иванова Тамара Николаевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
9. Корячкина Светлана Яковлевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
10. Осипова Галина Александровна	Д-р техн.наук 4.3.3	
11. Полякова Елена Дмитриевна	Д-р техн.наук 4.3.3	
12. Ребезов Максим Борисович	Д-р с.-х.наук 4.3.3	
13. Румянцева Валентина Владимировна	Д-р техн.наук 4.3.3	
14. Учасов Дмитрий Сергеевич	Д-р биол.наук 4.3.3	

Председатель
диссертационного совета



Кузнецова Е.А.

Ученый секретарь
диссертационного совета



Симоненкова А.П.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

комиссии диссертационного совета 24.2.353.05, созданного на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» по предварительному рассмотрению диссертационной работы Щетинского Всеволода Владимировича на тему «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна», представляемой на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
4.3.3 Пищевые системы

«20» марта 2026 г.

Комиссия диссертационного совета 24.2.353.05 в составе:

- 1) Иванова Тамара Николаевна, д.т.н., профессор, 4.3.3;
- 2) Еремина Ольга Юрьевна, д.т.н., доцент, 4.3.3;
- 3) Кузнецова Елена Анатольевна д.т.н., доцент, 4.3.3

рассмотрела диссертацию В.В. Щетинского и установила следующее:

1. Представленная диссертация соответствует профилю диссертационного совета 24.2.353.05 и требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней (утверждено постановлением Правительства РФ от 24.09.2013, №842), так как в ней изложены новые научно обоснованные технологические разработки, имеющие значение для развития пищевой индустрии (проведено исследование химического состава и технохимических свойств малоиспользуемого объекта промысла Северного бассейна – ската звездчатого; научно обосновано технологическое решение для снижения массовой доли мочевины в мясе крыльев ската звездчатого; предложена методика определения массовой доли мочевины в рыбной пищевой продукции, адаптированная к особенностям исследуемого объекта, и с ее помощью оценена эффективность разработанного технологического решения; разработан способ приготовления (технология) комбинированного рыбного кулинарного изделия с использованием мяса крыльев ската звездчатого на основе предложенного технологического решения для снижения массовой доли мочевины; исследована зависимость органолептических свойств нового комбинированного рыбного кулинарного изделия от соотношения основных рецептурных компонентов, предложено математическое описание выявленной зависимости и спроектирована с его использованием оптимальная рецептура изделия; обосновано и экспериментально подтверждено технологическое решение для пролонгирования срока годности разработанного комбинированного рыбного кулинарного изделия; выполнена комплексная оценка качества нового комбинированного рыбного кулинарного изделия с использованием мяса крыльев ската звездчатого, исследована его пищевая ценность; разработана техническая документация на новую продукцию).

2. Содержание диссертации соответствует заявленной научной специальности 4.3.3 Пищевые системы, так как областью диссертационного исследования является научно-практическое обоснование технологии комбинированных рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна – ската звездчатого (колючего) (*Amblyraja radiata*), включая изучение химического состава и технотехимических свойств ската звездчатого, разработку эффективного способа снижения массовой доли мочевины в мышечной ткани съедобной части хрящевой рыбы (крыльев) с целью их пищевого использования, а также разработку базовой и усовершенствованной технологии комбинированных рыбных кулинарных изделий на основе мяса крыльев ската звездчатого, изучение влияния на органолептические свойства изделия соотношения основных рецептурных компонентов с математическим описанием выявленной зависимости и оптимизацией рецептуры изделия, что соответствует пункту 5 «Технология мясной, молочной и рыбной продукции и холодильных производств», оценку эффективности разработанного способа снижения массовой доли мочевины в мясе крыльев ската звездчатого с использованием усовершенствованной инструментальной методики определения массовой доли мочевины в пищевой рыбной продукции, исследование показателей качества, пищевой и биологической ценности и безопасности разработанного рыбного кулинарного изделия, что соответствует пункту 17 «Методы контроля показателей качества, безопасности, технологической, функциональной и специальной направленности сырья, пищевых и кормовых продуктов, пищевых и биологически активных добавок. Методы подтверждения эффективности. Фудомика».

3. Название диссертации соответствует предмету и задачам исследования.

4. Основные положения диссертационного исследования достаточно полно отражены в 32 научных трудах автора, в том числе 5 статьях в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК, 1 материалах международной научной конференции, индексируемой в базе данных WoS и 1 патенте РФ на изобретение. Основное содержание работы отражено в следующих работах:

Публикации в изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ:

1. Щетинский В.В. Разработка технологии нового мучного кулинарного рыбного изделия, обогащенного йодом ламинарии беломорской / К.Н. Савкина, П.А. Тихонова, В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина // Вестник МГТУ. 2025. Т. 27, № 3. С. 131-143.

2. Щетинский В.В. Разработка технологического решения, направленного на улучшение потребительских свойств нового рыбного кулинарного изделия, обогащенного хондроитинсульфатом ската звездчатого / В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина, А.Л. Никифоров-Никишин // Вестник МГТУ. 2024. Т. 27, № 3. С. 424-436. DOI: <https://doi.org/10.21443/1560-9278-2024-27-3-424-436>.

3. Щетинский В.В. Комплексная оценка качества рыбного кулинарного изделия на основе ската звездчатого (колючего) / В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина // Научные труды Дальрыбвтуза. 2024. Т. 69, № 3. С. 96-109.

4. Щетинский В.В. Обоснование режимов тепловой обработки полуфабриката из ската звездчатого при производстве рыбной кулинарной продукции функционального назначения (тезисы доклада) / В. В. Щетинский, Ю.В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Саенкова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. - № 1 (59)

5. Щетинский В.В. Актуальные вопросы переработки ската колючего на пищевые цели / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, Н.Е. Обухова // Рыбное хозяйство. – Москва, 2013. – № 2. – С. 104-107.

Статья, индексируемая в базе данных WoS

6. Shchetinskiy, Vsevolod and Boris Petrov. "Exploration of Northern Commercial Fishing Area Resources and Sustainable Use Challenges and Ways to Resolve them." *KnE Life Sciences* (2020): 763–770-763–770.

Патенты РФ:

7. Пат. 2495599 Российская Федерация, МПК A23L 1/325 (2006.01) / Ю.В. Шокина, Щетинский В.В., Обухова Н.Е.; заявитель и патентообладатель МГТУ. – заявл. № 2012123490/13, 06.06.2012 ; опубл. 20.10.2013, Бюлл. № 29. - 15 с.

Публикации в материалах конференций, научных журналах и сборниках научных трудов:

8. Щетинский В.В. К вопросу об актуальности разработки технологии рыбного кулинарного изделия на основе использования нетрадиционных объектов промысла Северного бассейна В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина // 68-й Международная научная конференция Астраханского государственного технического университета, посвящённая 30-летию со дня присвоения АТИРПиХ статуса технического университета (68-я МНК АГТУ) : матер. науч. конф. (Астрахань, 27-31 мая 2024 г.), Астрахань : Изд-во АГТУ, 2024. – С. 696-699.

9. Щетинский В.В. К вопросу об актуальности разработки обогащенных продуктов питания с использованием рыбного сырья Северного бассейна / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина // Наука, общество, культура: проблемы и перспективы взаимодействия в современном мире Сборник статей III Всероссийской научно-практической конференции. Петрозаводск, 2021 Издательство: Международный центр научного партнерства «Новая Наука». – С. 226-230.

10. Щетинский В.В. Пролонгирование сроков годности функционального кулинарного продукта – «Скат и треска, запеченные с картофелем и грибами в сливочном соусе» / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, Е.А. Тащиенко, Ю.А. Кучина // I Национальная научно-практическая конференция с международным участием «Актуальные проблемы техники, технологии и образования» : сборник тезисов докладов участников пула научно-практических конференций (г. Керчь – г. Сочи, 23 – 27 января 2020 г.). – Керчь, 2020. С. 53-55.

11. Щетинский В.В. Исследование реологических свойств соусов в технологии быстрозамороженной рыбной кулинарной продукции «Скат и треска, запеченные с картофелем и грибами в сливочном со-усе» / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, Ю.А. Кучина // Всероссийская научно-практическая конференция «Наука и образование – 2020» 1 декабря 2020 г. Мурманск : сборник материалов : Изд-во МГТУ, Мурманск, 2020. – С. 290-295.
12. Щетинский В.В. Совершенствование методики определения количественного содержания карбамида для оценки эффективности его удаления из сырья – хрящевых рыб Северного бассейна и продукции их переработки / В.В. Щетинский // Европейский научный форум студентов и учащихся. сборник статей Международной научно-исследовательской конференции. 2019. – С. 139-146.
13. Щетинский В.В. Обоснование сверхбыстрого замораживания как эффективного способа пролонгирования сроков годности рыбных кулинарных изделий с функциональными свойствами из недоиспользуемых объектов промысла арктического бассейна / В. В. Щетинский, В. С. Жмайлик, Е. А. Тациенко, В. В. Павлова [и др.] // Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств : МАТЕРИАЛЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ, в 2х частях, Мурманск, 07 апреля 2017 года / Мурманский государственный технический университет. Том 2. – Мурманск: Мурманский государственный технический университет, 2017. – С. 68-69.
14. Щетинский В.В. Применение метода нечеткого моделирования для оптимизации рецептур рыбных кулинарных изделий специализированного назначения из ската звездчатого (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Саенкова, В.С. Жмайлик // Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств : материалы международной научно-практической конференции, Мурманск, 8 апреля 2016 г. : в 2 ч. : ч. 2 / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Мурманский государственный технический университет». – Мурманск: МГТУ, 2016. – С. 22-26.
15. Щетинский В.В. Определение эффективности удаления мочевины из мышечной ткани хрящевых рыб усовершенствованным фотоколориметрическим методом (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов X Международной научно-технической конференции, Могилев, 23–24 апреля 2015 г. / Могилев: Могилевский государственный университет продовольствия. – 2015. – С. 448.
16. Щетинский В.В. Расширение ассортимента рыбных кулинарных продуктов с функциональными свойствами – залог успешного решения проблемы несбалансированного питания населения Мурманской области (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, В.В. Павлова, С.В.

Саенкова // Охрана окружающей среды и здоровья человека в Российской Федерации и в странах Евросоюза [Электронный ресурс] : материалы Международ. науч.-практич. конференции, Мурманск, 31 октября 2014 г. / Федер. – С. 182-185.

17. Щетинский В.В. Технологии продуктов питания с функциональными свойствами из хрящевых рыб Северного бассейна (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Шлапак, С.В. Саенкова, Н.Е. Обухова, В.Ю. Новиков // Инновационные технологии в пищевой промышленности: ма-териалы XIII Международ. науч.-практич. конференции, Минск, 1-2 октября 2014 г. / Минск: ИВЦ Минфина. – 2014. – С. 182-185.

18. Щетинский В.В. Разработка не инструментальной методики контроля содержания мочевины (карбамида) в рыбных полуфабрикатах и рыбной пищевой продукции, изготовленной с использованием мяса хрящевых рыб / В. В. Щетинский, Ю. В. Шокина // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2014 г. : в 2 ч. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2014. – Ч. 1. – С. 57.

19. Щетинский В.В. Актуальные аспекты комплексной переработки хрящевых рыб Арктического бассейна на пищевые цели (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Шлапак, С.В. Саенкова, Н.Е. Обухова, С.А. Шиманский // Современные проблемы качества и безопасности продуктов питания в свете требований Технического регламента Таможенного союза : материалы Международной научно-практической Интернет конференции, Краснодар, 26 марта 2014 г. / Краснодар, Кубанский государственный технологический университет, Институт пищевой и перерабатывающей промышленности – 2014. – С. 114-118.

20. Щетинский В.В. Комплексный подход к применению нетрадиционных промысловых объектов Северной Атлантики в технологии получения обогащенных продуктов и продуктов функционального назначения (тезисы доклада) / В.В. Павлова, И.В. Саенкова, С.В. Шлапак, В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина // Инновации в современной науке: материалы III Международного зимнего симпозиума, Москва, 26 февраля 2014 г. / Москва, Центр научной мысли – 2014. – С. 292-311.

21. Щетинский В.В. Разработка технологии рыбной кулинарной продукции функционального назначения на основе малоиспользуемого промыслового объекта Северного бассейна ската звездчатого (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, О.С. Семеняк // Молодая наука Заполярья: тезисы докладов Регионального молодежного форума, Мурманск, 24 декабря 2013 г. / Мурманск: Мурманский государственный технический университет. – 2013. – С. С. 24-28

22. Щетинский В.В. Обоснование способа и режимов предварительной тепловой обработки хрящевых рыб с целью удаления мочевины в технологии рыбной кулинарной продукции функционального назначения (тезисы

- доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Шлапак, С.В. Саенкова // Поколение будущего: взгляд молодых ученых: материалы 2-й Международной молодежной научной конференции Т. 4 : Строительство, градостроительство и архитектура, информационно-телекоммуникационные системы, технологии и электроника, живые системы, технологии продуктов питания, Курск, 13-15 ноября 2013 г. / Курск, Юго-Западный государственный университет – 2013. – С. 321-325
23. Щетинский В.В. Комплексная переработка нетрадиционного промышленного объекта северо-восточной атлантики ската колючего на пищевые цели (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Шлапак, С.В. Саенкова, М.Н. Порцель // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов IX Международной научно-технической конференции, Могилев, 25–26 апреля 2013 г. / Могилев : Могилевский государственный университет продовольствия. – 2013. – С. 81
24. Щетинский В.В. Обоснование технологии рыбомучной кулинарной продукции функционального назначения из ската звездчатого (тезисы доклада) / В.В. Щетинский, Ю. В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Шлапак, С.В. Саенкова, М.Н. Порцель // «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» : збірник праць за підсумками III Міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених, аспірантів і студентів. Київ, 24-25 апреля 2013 г. / Национальный университет биоресурсов и природопользования Украины. – Киев, 2013. – С. 158-160
25. Щетинский В.В. Разработка технологии рыбомучной кулинарной продукции из ската звездчатого (*raja radiata*), обогащенной хондроитинсульфатом (тезисы доклада) / В. В. Щетинский, Ю. В. Шокина, В.В. Павлова, С.В. Шлапак, С.В. Саенкова, М.Н. Порцель// Наука и образование – 2013 [Электронный ресурс] : материалы междунар. науч.-техн. конф., Мурманск, 4-11 марта 2013 г. / Федер. агентство по рыболовству; Федер. гос. бюджетное образоват. учреждение высш. проф. образования «Мурм. гос. техн. ун-т». - Электрон. текст. дан. (18 Мб). – Мурманск : ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Гос. рег. НТЦ «Информрегистр» № 0321301202, от 04.03.14. – С. 1215-1223
26. Щетинский В.В. Обоснование технологии обогащенной рыбной кулинарной продукции на основе использования мяса ската колючего / Ю. В. Шокина, Н. Е. Обухова, В.В. Щетинский // Новые технологии : материалы докладов IX Всероссийской конференции по проблемам новых технологий, Миасс, 16 октября 2012 г. / РАН, Межрегиональный совет по науке и технологиям. – Москва, 2012. – С. 112–124.
27. Щетинский В.В. Разработка технологии обогащенной кулинарной рыбной продукции из мяса ската колючего (тезисы доклада) / В. В. Щетинский, Ю. В. Шокина, Н. Е. Обухова М.Н. Порцель// Взаимодействие науки и бизнеса в сфере инноваций: материалы докладов круглого стола, Мурманск, 15 мая 2012 г. / Мурманск : МГТУ. – 2012. – С. 35-37.

28. Щетинский В.В. Сравнительный анализ потребительских свойств новой рыбной кулинарной продукции с использованием мяса ската колючего (тезисы доклада) / В. В. Щетинский, Ю. В. Шокина, Н. Е. Обухова // Наука и образование – 2012 [Электронный ресурс] : материалы междунар. науч.-техн. конф., Мурманск, 2-6 апр. 2012 г. / Мурман. гос. тех. ун-т. - Электрон. текст. дан. (18 Мб). – Мурманск : МГТУ, 2012. – 1 опт. компакт-диск (CD-ROM). – Гос. рег. НТЦ «Информрегистр» № 0321201101, 20.12.12. – С. 661-669.
29. Щетинский В.В. Разработка технологии обогащенной кулинарной рыбной продукции «Рыба, запеченная с гарниром в соусах» на основе использования мяса ската колючего / В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина, Б.Ф. Петров, З.М. Шамаилова // Состояние и перспективы развития рыбной промышленности Северного бассейна» : материалы докладов науч.-практ. конференции, Мурманск, 17-18 ноября 2011 г. / МГТУ. – Мурманск, 2011. – С. 119–123.
30. Щетинский В.В. Разработка технологии обогащенной кулинарной рыбной продукции «Рыба запеченная с гарниром в соусах» на основе использования ската колючего / Ю.В. Шокина, В.В. Щетинский, М.Н. Порцель, Б.Ф. Петров, О.Ю. Богданова, Т.М. Шамаилова // Наука и образование – 2011 [Электронный ресурс] : междунар. науч.-практ. конф., 4–13 апр. 2011 г. / Мурман. гос. техн. ун-т. – Электрон. текст. дан. (18 Мб). – Мурманск, 2011. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – 4 с. – Гос. рег. НТЦ «Информрегистр» № 0321100504. – С. 952-958.
31. Щетинский В.В. Разработка технологии функциональных рыбных кулинарных изделий на основе использования нетрадиционных объектов промысла Северного бассейна (тезисы доклада) / В. В. Щетинский, Ю. В. Шокина, О. Ю. Богданова, Б. Ф. Петров, С.П. Райбулов, Т. М. Шамаилова // Освоение водных биологических ресурсов Арктики и международное сотрудничество: Международный семинар, 15-17 сентября 2010 г., барк «Седов» г. Тромсё, Норвегия: сборник тезисов / Мурманск : МГТУ, 2010. – С. 98-101.
32. Щетинский В.В. Разработка технологии обогащенной рыбной кулинарной продукции с добавлением мяса ската колючего / Ю.В. Шокина, В.В. Щетинский, Н.Е. Обухова // «Наукові здобутки молоді у Вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки, стандартизації і безпеки продовольства» : збірник праць за підсумками II Міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених, аспірантів і студентів Ч. 1, Київ, 19-20 апреля 2012 г. / Национальный университет биоресурсов и природопользования Украины. – Киев, 2012. – С. 198.
5. Содержание автореферата соответствует содержанию диссертации.
6. Рукопись автореферата соответствует требованиям ГОСТ Р 7.0.11-2011, а также требованиям п. 25 Положения о присуждениях ученых степеней (в автореферате изложены основные идеи и выводы диссертации, показан вклад автора в проведенное исследование, отражена степень новизны и практической значимости результатов исследования).

7. Диссертация оформлена согласно требованиям ГОСТ Р 7.0.11-2011 и п. 11, 13, и 14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, содержит список работ, опубликованных автором по теме диссертации. В тексте диссертации имеются ссылки на указанный список. Оформление списка литературы соответствует требованиям ГОСТ Р 7.0.100-2018.

8. Заключение системы «Антиплагиат» показало соблюдение соискателем требований п. 14 Положения о порядке присуждения ученых степеней.

Комиссия рекомендует диссертационному совету:

1. Принять к защите диссертацию Щетинского В.В. «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна».

2. Рекомендовать к назначению в качестве официальных оппонентов по диссертации:

- **Максимову Светлану Николаевну**, доктора технических наук, профессора, заведующего кафедрой «Технология продуктов питания», ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (г. Владивосток).

- **Титову Инну Марковну**, кандидата технических наук, доцента, заведующего кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» (г. Калининград).

3. Назначить в качестве ведущей организации: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ГНЦ РФ ФГБНУ «ВНИРО») (г. Москва).

4. Назначить дату защиты: «26» мая 2026 г.

5. Утвердить список рассылки автореферата (прилагается).

6. Разрешить печать на правах рукописи автореферата в количестве 100 экз.

7. В состав диссертационного совета на защиту Щетинского В.В. никого не вводить.

8. Представить в Минобрнауки России объявление о защите диссертации на официальном сайте ВАК.

9. Разместить на сайте ОГУ имени И.С. Тургенева текст объявления о защите и автореферат диссертации.

10. Разместить в единой информационной сети автореферат диссертации.

Члены комиссии:



Иванова Т.Н.
д.т.н., профессор
Еремина О.Ю.



д.т.н., доцент
Кузнецова Е.А.

д.т.н., доцент