

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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»

Анализ представленного на рецензирование автореферата свидетельствует о том, что диссертационная работа Щетинского В.В. выполнена по актуальной тематике.

Вовлечение в промышленную переработку ценных, но малоиспользуемых в настоящее время видов гидробионтов, в состав которых входят функциональные пищевые ингредиенты, отвечает целям развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации. Развитие технологий глубокой переработки сырья с получением продукта с высокой добавочной стоимостью – одна из важных и актуальных задач, стоящих перед предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности. Достижение цели рецензируемой работы безусловно способствует решению этих задач.

Автором научно обосновано технологическое решение, направленное на вовлечение в промышленную переработку малоиспользуемого объекта промысла Северного бассейна – ската звездчатого (колючего) *Amblyraja radiata* и разработан способ изготовления комбинированного рыбного кулинарного изделия, обогащенного хондроитинсульфатом, на основе мяса крыльев ската.

Научная новизна и практическая значимость результатов диссертационной работы, представленные в автореферате, четко сформулированы и не вызывают сомнения. Результаты апробированы на многочисленных международных и всероссийских конференциях, неоднократно представлялись на международных рыбопромышленных выставках, широко представлены в научной печати. По теме диссертации опубликовано 32 работы, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК, 1 патент РФ на изобретение, 1 – материалы международной научной конференции, индексируемые в базе WoS. На основе полученных данных разработана техническая документация, получен один патент.

Автореферат диссертации характеризуется логичным изложением материалов, в достаточной степени раскрывает все этапы исследований, выстроен в соответствии с требованиями предъявляемыми к авторефератам на соискание ученой степени кандидата технических наук, подтверждает, что диссертация является завершённым научным исследованием.

Вместе с тем, по автореферату имеются замечания и вопросы:

1. В автореферате не в полной мере раскрыто обоснование выбора продуктового набора для базовой рецептуры и технологии, разработанной соискателем.
2. Снижение массовой доли мочевины связано исключительно с достижением температуры ее термического разложения? Каким способом подтверждалось именно термическое разложение мочевины?
3. Оценка экономического эффекта не сопровождается четким выводом. Является ли увеличение чистой прибыли в 3 % для экономически целесообразного использования крыльев ската звездчатого в качестве сырья для производства комбинированного кулинарного изделия с пролонгированным сроком годности?

Приведенные замечания к автореферату носят уточняющий характер и не снижают качество проведенных глубоких теоретических и экспериментальных исследований. Новизна, актуальность и практическая ценность работы полностью соответствуют требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

На основании изложенного считаю, что диссертационная работа Щетинского Всеволода Владимировича «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна» соответствует предъявляемым к кандидатским диссертациям требованиям пунктов 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 года (в редакции от 25.01.2024 года), а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Машенцева Наталья Геннадьевна

д-р техн. наук (05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ), профессор, профессор кафедры биотехнологии и биоорганического синтеза ФГБОУ ВО РОСБИОТЕХ, профессор РАН

+7(499)750-0111
natali-mng@yandex.ru

Сведения об университете:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» (ФГБОУ ВО РОСБИОТЕХ)

125080 г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 11

Электронная почта: mgupp@mgupp.ru

<https://rosbiotech.ru/>

ПОДПИСЬ *Машенцевой Н.П.*
УДОСТОВЕРЯЮ
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ
«15» 09



О. В. Козлова