

## Отзыв

на автореферат диссертационной работы 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.

Среди приоритетных направлений развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации особое значение приобретают задачи рационального использования водных биоресурсов, расширения сырьевой базы и внедрения ресурсосберегающих технологий переработки рыбного сырья. Перспективным направлением в данном контексте является разработка технологий получения пищевых продуктов из малоиспользуемых объектов промысла, позволяющих не только повысить эффективность их переработки, но и создавать функциональные продукты с заданными потребительскими свойствами и пролонгированным сроком годности.

Диссертационная работа Щетинского В.В. посвящена разработке технологии рыбных кулинарных изделий на основе ската звездчатого – малоиспользуемого сырья Северного бассейна, с обоснованием технологических решений, направленных на снижение содержания нежелательных компонентов и повышение пищевой и биологической ценности готовой продукции.

Результаты исследований опубликованы в 32 работах в открытой печати, в т.ч. 5 – в изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ, получен 1 патент на изобретение РФ. Материалы диссертационной работы прошли апробацию на многочисленных конференциях, в том числе на международной научной конференции, индексируемой в базе WoS.

Материалы автореферата позволяют судить о том, что диссертационная работа Щетинского В.В. является законченным научным исследованием, характеризуется новизной, теоретической и практической значимостью.


По представленному автореферату в порядке дискуссии имеются некоторые вопросы:

– из материалов автореферата не в полной мере ясно, как варьировались исходные характеристики сырья ската звездчатого (размер, масса, сезон вылова) и учитывалось ли их влияние на содержание мочевины и технoхимические свойства (стр. 4 – 5);

– автор указывает на применение натуральных загустителей для стабилизации соуса при замораживании. Интересно уточнить, рассматривалось ли влияние данных компонентов на пищевую ценность и сроки хранения продукта (стр. 15–16)?

Указанные вопросы имеют уточняющий характер и не снижают весомости представленной диссертационной работы. Результаты собственных исследований, теоретические обсуждения, выводы, представленные в автореферате, позволяют заключить, что диссертационная работа отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а соискатель Щетинский Всеволод Владимирович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук, по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, доцент, профессор кафедры пищевые и биотехнологии ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»



Науменко  
Наталья Владимировна

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)»

Почтовый адрес: 454080, г. Челябинск, Пр. Ленина 85

Телефон: 8-351-267-93-80

e-mail: Naumenkonv@susu.ru

28.04.2026

Подпись заверяю

