

ОТЗЫВ
научного руководителя АГАФОНОВОЙ СВЕТЛАНЫ ВИКТОРОВНЫ
на соискателя ученой степени кандидата технических наук
ДАМБАРОВИЧА ЛЕОНИДА ВАСИЛЬЕВИЧА

Дамбарович Леонид Васильевич в 2013 г. поступил на механико-технологический факультет ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» по образовательной программе бакалавриата по направлению 19.03.01 «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология»). В 2017 г. окончил данную образовательную программу и поступил в магистратуру по направлению 19.04.01 «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология») ФГБОУ ВО «КГТУ», которую окончил в 2019 г. с отличием.

В 2020 году Дамбарович Леонид Васильевич поступил в аспирантуру ФГБОУ ВО «КГТУ» на очную форму обучения по направлению подготовки научно-педагогических кадров 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» по научной специальности 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» (приказ 634-Л от 31.08.2020 г.).

Уже в ходе обучения в магистратуре и далее в аспирантуре Дамбарович Леонид Васильевич активно занимался научно-исследовательской работой, посвященной использованию потенциала жиросодержащего вторичного рыбного сырья. К выбранной теме исследований относился с энтузиазмом.

За время обучения в аспирантуре (2020 – 2024 г.г.) Дамбарович Леонид Васильевич выполнил большой объем лабораторных и аналитических исследований. В процессе исследований и анализа полученных данных проявлял повышенное внимание к возникающим проблемам, предлагал свои авторские решения. Успешно освоил программу подготовки научно-педагогических кадров, защитил научный доклад по теме исследований «Биотехнологический способ получения жира из вторичного рыбного сырья и обоснование его применения в пищевых и технических продуктах» на «отлично».

Во время выполнения исследований в рамках диссертационной работы Дамбарович Леонид Васильевич большое внимание уделял изучению научной литературы и патентной документации, связанных с различными способами получения и использования липидов из рыбного сырья. Освоил сложные аналитические методы определения показателей качества и безопасности рыбных жиров, химического состава и реологических свойств готовой продукции пищевого и технического назначения. Владеет методами математического планирования и оптимизации эксперимента, которые применил при исследовании ферментативного процесса выделения жира из рыбного сырья и обосновании рецептуры пищевого эмульсионного соуса функционального уровня качества. Научно обосновал применение адсорбционной очистки для обеспечения канцерогенной безопасности жиров пищевого назначения из копченого рыбного сырья. При обосновании сроков годности разрабатываемого пищевого продукта провел исследования по динамике санитарно-гигиенических показателей и показателей окислительной порчи в различных условиях

хранения. Все экспериментальные данные статистически обработал общепринятыми методами.

Материалы диссертационных исследований Дамбарович Леонид Васильевич апробировал на 8 международных и всероссийских научно-практических конференциях (НПК): на VII и IX Международных НПК «Пищевая и морская биотехнология» в рамках VI и VIII Международного «Балтийского морского форума» (Калининград, 2018, 2020 г.г.); на VI Всероссийской конференции молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием, посвященной 150-летию Периодической таблицы химических элементов «Пищевые технологии и биотехнологии» (Казань, 2019 г.); на I Международной НПК, посвященной Году науки и технологий «Пищевые технологии: исследования, инновации, маркетинг» (Керчь, 2021 г.); на IV Национальной НПК «Актуальные проблемы техники, технологии и образования» (Керчь, 2023 г.); на XII и XIII Национальных НПК «Пищевая и морская биотехнология» в рамках XI и XII Международного «Балтийского морского форума» (Калининград, 2023, 2024 г.г.); на Международной НПК, посвященной 20-летию Технологического института, «Пищевая индустрия: инновационные процессы, продукты, технологии» (Москва, 2024 г.).

Практическая значимость диссертационного исследования подтверждается разработкой и утверждением пакета технической документации: ТУ 10.20.42-035-00471544-2024 «Субпродукты рыбы жиросодержащие»; ТУ и ТИ 10.41.12.110-036-00471544-2024 «Жиры рыбные пищевого и технического назначения»; ТУ и ТИ 10.84.12.140-037-00471544-2024 «Соус эмульсионный «Омега»; ТУ и ТИ 20.59.59-001-00471544-2024 «Биодизель (этиловые эфиры жирных кислот) из рыбного жира». Результаты исследований апробированы в производственных условиях ООО «Восходящая звезда» Калининградской области и ООО «Биотех» г. Калининграда.

В период подготовки диссертации участвовал в исследованиях по договору с СО РАН ИБФ № 5/ИБФ/23 от 27.06.2023 (г. Красноярск) в качестве соисполнителя гранта РФФИ № 23-64-10007.

Основные теоретические положения диссертации и результаты экспериментальных работ представлены в 16 печатных работах, в том числе 6 – в изданиях из перечня ВАК Минобрнауки РФ. Получен патент РФ № 2809512С1 «Способ получения рыбного жира из вторичного копченого рыбного сырья» (Агафонова С.В., Мезенова О.Я., Дамбарович Л.В.).

Выполненная Дамбаровичем Леонидом Васильевичем диссертация является законченной самостоятельно работой, позволяющей решать актуальную проблему рационального использования жиросодержащего вторичного рыбного сырья с получением пищевой

продукции функционального назначения и технической продукции – экологически безопасного топлива.

Дамбарович Леонид Васильевич отличается трудолюбием, настойчивостью в достижении поставленной цели, ответственным отношением к работе. Обладает хорошими личностными качествами, достойным человеческим и профессиональным потенциалом. В настоящее время занимает должность технолога на ОАО «Калининградский мясоперерабатывающий завод «Дейма» (г. Полесск Калининградской области).

Считаю, что Дамбарович Леонид Васильевич является сформировавшимся квалифицированным научным специалистом в области биотехнологии пищевых продуктов и биологически активных веществ, способным самостоятельно проводить научные исследования и решать актуальные научно-исследовательские задачи в профессиональной сфере.

Научный руководитель:

доцент кафедры пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»,
кандидат технических наук, доцент



Агафонова Светлана Викторовна

