

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Дубровиной Светланы Сергеевны на тему «Разработка технологии структурированного продукта на основе водных биологических ресурсов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

В последние годы в мире наблюдается повышенный рост требований к обеспечению пищевой безопасности и спроса на продукты питания с высокой пищевой ценностью. Актуальность разработки структурированных продуктов из водных биоресурсов обусловлена комплексом глобальных экономических, технологических и социальных факторов: рациональное использование ресурсов, более широкие возможности использования малоценных или малоиспользуемых видов, получение продуктов заданными свойствами и высокой добавленной стоимостью, замена импортных аналогов и преодоление психологического барьера (отсутствие костей, «комфортная еда», «здоровый фаст-фуд»). Диссертационная работа Светланы Сергеевны Дубровиной посвящена разработке технологии нового структурированного продукта на основе водных биологических ресурсов, позволяющего расширить ассортиментный ряд обогащенных пищевых продуктов функциональной направленности.

Для достижения поставленной цели автором выполнен большой объем экспериментальных исследований, направленных на выбор сырья для изготовления рыбных полуфабрикатов, установление функционально-технологических свойств обогащенных изделий, определение оптимальных условий процесса производства и хранения готовой продукции. На основании результатов проведенных исследований по изучению свойств рыбного сырья автором показана возможность и целесообразность производства обогащенного рыбного продукта. Практическая значимость работы подтверждается разработкой технологии, пакета технической документации и успешной апробацией продукта в производственно-торговом комплексе ООО «МурманСиФуд» (г. Кола, Мурманская обл.).

Научная новизна технологических решений подтверждается патентом РФ № 2831468 «Формованный структурированный продукт из нежирного животного сырья водного происхождения», предусматривающим получение готового к употреблению желированного продукта на основе посоленного высушенного и измельченного полуфабриката, изготовленного из мышечной ткани нежирных видов рыб или беспозвоночных, в виде формованных изделий, обогащенных водорастворимыми витаминами.

По материалам диссертационной работы опубликовано 11 научных трудов, в том числе 3 статьи в научных журналах, входящих в перечень ВАК Министерства образования и науки РФ, 1 научной монографии и 1 Патента РФ на изобретение.

К тексту автореферата имеются следующие вопросы:

1. автор указывает на использование для изготовления продукта полуфабрикат, изготовленный из сырья морского промысла, характеризующегося низким уровнем

жирности, при этом в таблице «Средний химический состав ФорС» содержание липидов достигает величины $(20,5 \pm 1,5) \%$, за счет чего были достигнуты такие значения?

2. В автореферате показана возможность снижения концентрации желатина в системе при сохранении реологических характеристик продукта за счёт внедрения в систему полисахаридов (на примере к-каррагинана), при этом не указано, с какой целью проводится замещение части желатина.

Указанные выше замечания, тем не менее, не влияют на общую оценку работы. Диссертационная работа С. С. Дубровиной «Разработка технологии структурированного продукта на основе водных биологических ресурсов» является законченным научно-квалификационным исследованием, выполненным в соответствии с поставленными целями и задачами. Новые научные результаты, полученные соискателем, имеют существенное практическое значение. Выводы и рекомендации достаточно обоснованы.

Научная работа соискателя соответствует требованиям п. 9–14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 16.10.2024 г. с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2025 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а её автор, Дубровина Светлана Сергеевна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Заведующая кафедрой технологии
продуктов питания Федерального
государственного бюджетного учреждения
высшего образования
«Керченский государственный морской
технологический университет»,
кандидат технических наук, доцент

Ольга Евгеньевна Битютская

Дата: 11 февраля 2026 г.

298309, Республика Крым, г. Керчь,
ул. Орджоникидзе, 82,
ФГБОУ ВО «Керченский государственный
морской технологический университет»;
e-mail: olha98306@yandex.ru
Тел. +7(978)7019203

Подпись О. Е. Битютской заверяю.

Учёный секретарь ФГБОУ ВО
«Керченский государственный морской
технологический университет»

