

## ОТЗЫВ

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

Диссертационная работа Дубровиной Светланы Сергеевны представляет собой научный труд, состоящий из введения, пяти разделов, заключения, библиографического списка и приложений.

Текст работы посвящен разработке технологии производства и исследованию перспективного закусочного продукта с заданными свойствами и имеющего высокую пищевую и биологическую ценность – «ФорС».

Актуальность исследования определена решением задачи по расширению ассортимента выпускаемой готовой продукции, отличающейся высоким качеством. Так как одной из основных целей «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» является именно обеспечение высокого качества продовольственной продукции, как наиболее значимой составляющей для поддержания и укрепления здоровья и, как следствие, увеличения продолжительности жизни населения.

**Научная новизна и практическая значимость.** Проведенное исследование отличается рядом существенных отличительных черт:

- Разработана и научно обоснована технология изготовления нового перспективного продукта, полуфабрикатом для которого может быть широкий спектр промысловых гидробионтов.
- Методом математической обработки результатов эксперимента подобрано оптимальное соотношение компонентов готового продукта.

По результатам работ подготовлен и утвержден комплект технической документации на выпуск готового продукта.

Разработанная технология апробирована в производственно-торговом комплексе ООО «МурманСиФуд» (г. Кола, Мурманская область).

Таким образом, данное исследование обладает высоким уровнем научной новизны и представляет собой существенный вклад в разработку технологических решений для развития рыбоперерабатывающей отрасли.

### **Вопросы к автореферату:**

1. В материалах автореферата не указано какие марки желатина (кроме П-220) использовались при изготовлении продукта.

2. В тексте автореферата указано, что при формировании желатинового геля наилучшие результаты были получены при концентрации структурообразователя 10 %. На основании чего был сделан такой вывод?

Представленная диссертационная работа по своему содержанию соответствует научной специальности 4.3.3 Пищевые системы и представляет собой завершенную научно-исследовательскую работу на актуальную тему.

Автореферат диссертации дает полное представление о проведенном исследовании и позволяет сделать вывод о соответствии диссертации «Разработка технологии структурированного продукта на основе водных биологических ресурсов» 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 ее автор, **Дубровина Светлана Сергеевна**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Ведущий технолог по разработке  
новых продуктов ООО «Полярис»  
(г. Мурманск), канд. техн. наук  
05.18.15 «Технология и товароведение  
пищевых продуктов и функционального и  
специализированного назначения и  
общественного питания»

Елена Геннадьевна Богдан

11.02.2026 г.

Адрес: 183001, г. Мурманск, Рыбный порт, причал № 1

E-mail: phayana@yandex.ru

Тел.: 8-921-515-91-47

Подпись Е.Г. Богдан заверяю  
Управляющий ООО «Полярис»



Сергей Петрович Лукин