

## ОТЗЫВ

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

Использование водных биологических ресурсов животного происхождения на пищевые цели является важной задачей, стоящей перед рыбной промышленностью, так как направлена на поддержания и укрепления здоровья потребителей и, как следствие, увеличения продолжительности жизни населения. Важным аспектом при этом является расширение ассортимента продукции из сырья водного происхождения путем создания и внедрения новых технологий. В этой связи диссертационная работа Дубровиной С.С. весьма актуальна, так как посвящена разработке технологии инновационного структурированного продукта на основе солено-сушеного полуфабриката из мышечной ткани отдельных видов гидробионтов. Разработанный автором продукт под торговым наименованием «структурат» отличается вкусовой привлекательностью, свойственной вяленой продукции, а также возможностью обогащения биологически активными веществами, придания ему различной формы и цвета.

Научный интерес представляют исследования автора в части разработки технологии по созданию перспективного вида формованной структурированной пищевой продукции, позволяющей управлять не только органолептическими характеристиками продукта, но и его пищевой ценностью.

Достоверность результатов обеспечивается достаточным объёмом теоретических и экспериментальных исследований, выполненных на современном научно-исследовательском оборудовании, а также верификацией полученных результатов.

Результаты исследований отражены в 11 публикациях различного уровня, в том числе 3 - в научных журналах, рекомендованных ВАК РФ, одного Патента РФ, а также в материалах конференций различного уровня и в других изданиях, индексируемых в базе данных РИНЦ. Практическая значимость работы подтверждена утверждённой технической документацией на производство продукции, на основе которой изготовлена опытно-промышленные партии в условиях производства.

Представленная работа обладает всеми квалификационными признаками кандидатской диссертации.

К тексту автореферата имеются следующие вопросы:

1. Из материалов автореферата не ясно, с учетом каких соображений осуществлялся выбор структурообразователя- желатина?
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). Почему именно этот вид полисахарида выбран для исследований?

Однако перечисленные замечания не снижают ценности представленной работы. По своей актуальности, новизне и значимости полученных результатов диссертационная работа «Разработка технологии структурированного продукта на основе водных биологических ресурсов» соответствует требованиям 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.), , а её автор, Дубровина Светлана Сергеевна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3 – Пищевые системы.

Профессор кафедры технологии хранения  
и переработки продуктов животного  
происхождения, ФГБОУ ВО  
«Российский государственный  
аграрный университет-Московская  
государственная сельскохозяйственная  
академия им. К.А. Тимирязева  
(РГАУ-МСХА им. Тимирязева)»,  
д-р техн. наук, профессор

Ольга Николаевна  
Красуля

06.02.2026 г

E-mail: [okrasulya@mail.ru](mailto:okrasulya@mail.ru).  
127434 г. Москва, ул. Тимирязевская,49  
Тел. +7 915 311 89 30

Подпись профессора О.Н. Красуля заверяю

