

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»

Работа посвящена разработке технологии нового структурированного формованного обогащённого закусочного продукта с использованием измельчённой солёно-сушеной мышечной ткани ряда промысловых водных биоресурсов и структурообразователя.

Актуальность темы обусловлена важностью вопроса повышения эффективности использования сырья, расширения ассортимента выпускаемой продукции, повышения её качества, пищевой и биологической ценности за счёт обогащения важнейшими биологически активными компонентами.

Научная новизна работы обусловлена созданием нового перспективного вида пищевой продукции из водных биоресурсов с добавлением структурообразователя, а также исследованием его характеристик по комплексу показателей.

Новизна исследования подтверждена патентом РФ № 2831468 «Формованный структурированный продукт из нежирного животного сырья водного происхождения».

Достоверность результатов исследований подтверждена достаточным объемом теоретических и экспериментальных исследований (как собственных, так и с привлечением ведущих российских научных организаций), проведённых на современном научно-исследовательском оборудовании.

Теоретическая и практическая значимость обусловлена расширением использования биопотенциала промысловых гидробионтов, разработке технологии структурированного формованного продукта; установлении его оптимального композиционного состава.

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

Разработанная технология апробирована в нашем производственно-торговом комплексе ООО компания «МурманСиФуд» с дегустацией и реализацией образцов продукции покупателям, которые положительно оценили качество нового формованного продукта «ФорС».

К тексту автореферата имеются следующие **замечания и вопросы**:

1. Из материалов диссертационного исследования, представленного в автореферате, неясно, чем определен перечень объектов промысла, использованных для получения солёно-сушёного полуфабриката.

2. В тексте автореферата указано, что для придания продукту привлекательного внешнего вида были добавлены разрешённые Российской Федерации гелевые красители различной цветовой гаммы при этом не указана их маркировка.

Однако указанные замечания не снижает ценность полученных результатов. Работа 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 специальностям 4.3.3 – Пищевые системы.

Главный технолог
ООО компания «МурманСиФуд»
(г. Кола Мурманской обл.)

Александра Витальевна
Река

05.02.2026 г

Телефон: +7 902 137 96 41

E-mail: rekaav@mail.ru

184380, г. Кола Мурманской обл., ул. Заводская, д. 19

Подпись Река А.В. заверяю
заведующий производством Мироненко Константин Павлович
ООО компания «МурманСиФуд»

