

Отзыв
на автореферат диссертации Дубровиной Светланы Сергеевны на тему
«Разработка технологии структурированного продукта на основе водных
биологических ресурсов», представленной на соискание ученой степени канди-
дата технических наук
по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

Актуальность повышения эффективности использования сырья, расширения ассортимента выпускаемой продукции не вызывает сомнений. В связи с этим разработка нового структурированного высококачественного продукта на основе солено-сушеного полуфабриката из рыбы и нерыбных объектов промысла, отличающегося не только привлекательными органолептическими свойствами, но и обогащенного биологически активными ингредиентами подтверждает актуальность проводимых исследований.

Диссертантом обосновано использование геля на основе желатина марки П-220 и измельченного солено-сушеного полуфабриката, изготовленного из сырья морского промысла с низким содержанием жира, определен и экспериментально подтвержден композиционный состав структурированного формованного продукта, показана возможность обогащения продукта некоторыми водорастворимыми витаминами.

Новизна технологических решений диссертанта подтверждена патентом РФ № 2831468 Формованный структурированный продукт из нежирного животного сырья водного происхождения.

В результате теоретических и экспериментальных исследований разработаны и утверждены ТУ и ТИ по изготовлению нового вида структурированного формованного продукта на основе солено-сушеного полуфабриката из гидробионтов «Формованный структурат из морепродуктов», а также утверждены «Технологический регламент» и «Исходные требования» на линию по его производству. Проведена опытно-промышленная апробация разработанных технологий в производственных условиях ООО «МурманСиФуд» (г. Кола Мурманской обл.).

Основное содержание диссертации опубликовано в 11 научных работах, в том числе 3 – в научных журналах из перечня ВАК Минобрнауки РФ, 1 – научная монография, получен патент РФ на изобретение.

По автореферату имеются следующие вопросы:

– Необходимо разъяснить, почему при подготовке солёно-сушёного полуфабриката были апробированы два метода сушки: конвективный и сублимационный? Общеизвестно, что сублимационный способ сушки требует наличие специального технологического оборудования и значительных финансовых затрат.

– Из материалов диссертационного исследования не ясно, почему сушка осуществлялась до содержания влаги в солёно-сушеном полуфабрикате с разбегом в 10%, т.е. от 10 до 20%? Какова же рациональная продолжительность сушки и до какого содержания влаги в продукте?

– Необходимо дать разъяснения по рекомендуемому соотношению солёно-сушеного полуфабриката и желатина, а также потребительской расфасовки готового продукта.

Указанные вопросы не снижают научной ценности диссертационной работы Дубровиной Светланы Сергеевны, которая отвечает требованиям, предъявляемым ВАК Ми-

нистерства науки и высшего образования РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, изложенным в пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (ред. от 25.01.2024 г.)", а её автор, Дубровина Светлана Сергеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет», д-р техн. наук (специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), профессор

Мария Евгеньевна Цибизова

Почтовый адрес: 414056, г. Астрахань, ул. Татищева 16,
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Тел. 8(8512) 614-503
E-mail: m.e.zibizova@mail.ru
06 февраля 2026 г.

Подпись Цибизовой Марии Евгеньевны заверяю:
Начальник Отдела кадров
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
технический университет»

Наталья Михайловна Любиш

