

## ОТЗЫВ

на автореферат Дубровиной Светланы Сергеевны

Тема: «Разработка технологии структурированного продукта на основе водных биологических ресурсов»

на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности  
4.3.3 Пищевые системы

**Актуальность работы.** Сырье водного происхождения является важнейшим ресурсом для изготовления различных видов продукции, важнейшее значение при этом уделяется изготовлению продуктов питания. В настоящее время потребитель предъявляет высокий уровень требований не только к их органолептическим свойствам, но и вопросам пищевой ценности. Изготовление структурированного формованного обогащенного закусочного продукта (структурата) на основе мышечной ткани некоторых видов водных биологических ресурсов позволит расширить ассортимент пищевой продукции, обладающей заданными свойствами и удобной при употреблении. В этой связи разработка технологии структурата является весьма актуальной.

**Научная новизна работы.** Научная новизна представленной работы заключается в разработке и реализации подходов к изготовлению нового перспективного вида пищевой продукции из водных биоресурсов с добавлением структурообразователя.

**Теоретическая и практическая значимость работы.** При выполнении работы автором изучена возможность и разработана технология изготовления структурированного пищевого продукта, обогащенного водорастворимыми биологически активными веществами и, имеющего вкус и аромат солено-сушеных изделий из мяса гидробионтов. На основании проведенных исследований разработан комплект нормативной документации.

Однако при изучении автореферата к работе появились некоторые вопросы:

1. При обосновании технологической схемы изготовления продукта не указан способ разделки дефростированного сырья, таким образом не понятно, какой материал подвергался в дальнейшем посолу и сушке?

2. Чем обоснован выбор двух консервантов (сорбата калия и бензоата натрия), вводимых в готовый пищевой продукт?

Не смотря на представленные вопросы, следует отметить, что диссертация представляет собой самостоятельный законченный труд, который по совокупности сформулированных и обоснованных в работе положений, их актуальности, новизне и практической значимости полностью отвечает 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.), а её автор, Дубровина Светлана Сергеевна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3 – Пищевые системы.

Заведующий кафедрой машин и аппаратов пищевых производств  
ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»,  
кандидат технических наук, доцент

Яшонков Александр  
Анатольевич

298309, Республика Крым,  
г. Керчь, ул. Орджоникидзе, 82  
E-mail: [jashonkov@ramler.ru](mailto:jashonkov@ramler.ru)  
Тел.: +7(978) 701-75-99

Подпись Яшонкова А.А. заверяю,  
Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГМТУ»



О.В. Макарова

09 февраля 2026 г.