

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Сушиной Анастасии Дмитриевны на тему: «Получение коптильно-водорослевого биогеля на основе биологически активных веществ фурцеллярии (*Furcellarii Lumbricalis*) и обоснование его применения в экологически безопасном горячем копчении рыбы», на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

Актуальность работы связана с расширением ассортимента экологически безопасной рыбы горячего копчения. Известно, что при традиционном копчении в копченую рыбную продукцию могут попадать канцерогенные полициклические ароматические углеводороды и смолы, а окружающая среда загрязняется коптильными выбросами. Перспективным направлением считается выбранный автором способ обогащения коптильных сред натуральными биологически активными веществами из морской красной водоросли, что повышает биологическую ценность копченой рыбы. Предварительно был изучен биопотенциал красной водоросли Балтийского моря *Furcellaria lumbricalis* по содержанию пищевых загустителей, установлен уровень содержания других функциональных пищевых ингредиентов.

Автором научно обосновано получение фикоколлоидного коптильно-водорослевого биогеля с функциональными свойствами. В работе использованы математические модели процессов нанесения биогеля на поверхность рыбы и приведены обобщенные показатели качества готовой продукции.

Однако из автореферата не ясно, в каких районах Балтийского моря заготавливались красные водоросли, способные аккумулировать соли тяжелых металлов.

В целом, по актуальности, новизне, теоретической и практической значимости, диссертация Сушиной Анастасии Дмитриевны на тему: «Получение коптильно-водорослевого биогеля на основе биологически активных веществ фурцеллярии (*Furcellarii Lumbricalis*) и обоснование его применения в экологически безопасном горячем копчении рыбы» соответствует требованиям п.п. 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения Кубанского государственного технологического университета, доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ, заслуженный изобретатель РФ

Касьянов Геннадий Иванович

Ученый секретарь ФГБОУ ВО КубГТУ

В.В. Гончар

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
350072 г. Краснодар, ул. Московская, 2
Тел. +7 (861) 274-52-53 adm@kgtu.kuban.ru



19.11.2024г.