

ОТЗЫВ

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

В целом с содержательной частью разделов следует согласиться, полученные данные характеризуются достоверностью, использованные методы современны и распространены при постановке аналогичных экспериментов в научных лабораториях. Экспериментальные результаты достаточно проиллюстрированы, статистически обработаны, характерны доказательствами. Материалы апробированы в научной общественности, достаточно опубликованы и применены в производстве. Технические решения имеют новизну и снабжены соответствующей документацией (патент). В целом, оценивая объем и содержание работы, следует отметить, что цель достигнута, а поставленные задачи решены.


Однако по ряду позиций и разделов, представленных в автореферате, имеются замечания:

1. Раздел «Актуальность темы исследования» перегружен известной информацией о коптильном дыме, носит повествовательно-познавательный характер, а хотелось бы увидеть критический анализ сложившейся ситуации (с. 3-4);
2. Научная новизна представляет собой перечень выполненных этапов исследования. Было бы целесообразно остановиться на анализе полученных закономерностей и явлений, некоторые указанные позиции относятся к практической значимости (с.5);
3. В разделе «Объекты и методы исследования» нет информации о рыбном сырье. Какие конкретно источники использовались? их термическое состояние? Каким техническим документам объекты соответствовали. То же по сушеным водорослям;
4. Данные таблицы 2 следует пояснить на предмет принятого решения о пропорции компонентов 3:1 при получении КВБ;
5. Техническая схема (рис. 2) приведена частью без обоснования режимов и параметров, а некоторые стадии не имеют обозначений и пояснений (с. 11);

6. В таблице 3 (с. 11) – что означают прочерки? Отсутствие данных или отсутствие компонентов?
7. При изучении вопросов иммерсионной обработки рыбы было бы весьма полезным изучить структурообразование биогеля КВБ с характеристикой образующейся пленки (толщина, пористость, прочностные характеристики и т.д.).

Замечания носят дискуссионный характер и не снижают научной и практической ценности выполненной диссертации, которая соответствует требованиям пп. 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. №842, а ее автор Сушина А.Д. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3. 5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Заслуженный деятель науки РФ,
Главный научный сотрудник НОЦ
«Живые системы» ФГБОУ ВО
Воронежского государственного
Университета инженерных технологий,
Доктор технических наук, профессор

 Л.В. Антипова
9.12.2024г



Антипова Людмила Васильевна
394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», тел. 8-960-113-85-33, e-mail: antipova.154@yandex.ru