

## Отзыв

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

Актуальность представленной работы заключается в обосновании возможности получения инновационных продуктов, состав и свойства которых обусловлены применением компонентов животного и растительного происхождения, что привело к обогащению рыбного сырья биологически активными веществами.

Научная новизна состоит в представлении результатов по составу и свойствам коптильного геля на основе фурцелляррии, его влиянию на качественные показатели конечного продукта, сроки его безопасного хранения, а также – относительную биологическую ценность. Особо стоит отметить показанные автором защитные свойства коллоидной пленки растительного происхождения, что открывает научные перспективы исследования в этом направлении.

Методический уровень диссертационной работы высокий, исследование хорошо спланировано, а результаты получены с применением современных методов математической статистики и оборудования.

Хорошее впечатление производит реализация научного направления, что подтверждено утверждением нормативной документации и выпуском опытной партии в производственных условиях.

Выводы, сформулированные в результате работы, корректны и подтверждены полученными автором экспериментальными результатами.

Некоторые замечания, которые возникли при ознакомлении с авторефератом, заключаются в следующем:

- название работы неоправданно длинное, что создает впечатление, что автор стремится в одной фразе пояснить все содержание работы;

- в разделе «Степень разработанности ...» излишне обширный перечень авторов; тем более, что после этого автор делает заключение об актуальности «соединения потенциалов красных водорослей и современных коптильных сред ...». У большинства упомянутых авторов в их опубликованных работах об этом не говорится;

- некоторое недоумение вызывает идентичность цветовых показателей рыбы бездымного копчения традиционным, характерным для дымного копчения. Это желательно объяснить, возможно, тем, что при определении цветовых характеристик определенную долю внесли цветовые характеристики растительного покрытия. Если это так, то это следует обсудить.

Заключение. Актуальность диссертационной работы, оригинальность идеи относительно использования биогеля растительного происхождения,

научная новизна, практическая ценность, хороший методический уровень свидетельствует о высокой квалификации автора.

Диссертационная работа соответствует заявленной специальности, а ее уровень – требования п. 9 положения ВАК РФ к диссертации на соискание ученой степени кандидата наук.

На основании анализа представленного автореферата считаю, что Сушина Анастасия Дмитриевна, без сомнения, достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Слущкая Татьяна Ноевна



Доктор технических наук, профессор  
по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных  
продуктов

Государственного научного центра Российской Федерации  
Тихоокеанского филиала ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»)

Главный научный сотрудник  
лаборатории технологии переработки гидробионтов

Почтовый адрес:  
690091, г. Владивосток,  
пер.Шевченко, 4.  
тел. 8(423) 240-13-60,  
e-mail: tatyana.slutskaia@tinro.vniro.ru

Подпись Слущкой Татьяны Ноевны заверяю:

Ученый секретарь  
ГНЦ РФ Тихоокеанский филиал  
ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»), к.б.н.



Чалиенко М.О.  
15.11.2024 г.

