

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Зарубина Никиты Юрьевича на тему:  
«Разработка технологии продукта с использованием  
композиции на основе коллагенового гидролизата из кожи  
рыб и растительных компонентов», представленной на соискание  
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 –  
«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных  
производств»

Актуальность работы обусловлена целесообразностью использования вторичного рыбного сырья и разработки на его основе технологий качественных белоксодержащих продуктов.

Автором научно обоснована целесообразность производства рыбных кулинарных изделий путем создания и применения композиции с использованием коллагенового гидролизата из кожи рыб, а также муки из семян льна и клубней топинамбура.

К научной новизне диссертационной работы относится выявленное автором влияние ферментного препарата «Протеписин» на протекание ферментативных процессов в гидролизатах из кожи рыб.

Результаты научных исследований апробированы в производственных условиях. Практическая значимость работы подтверждена утвержденной нормативной документацией.

Достоверность результатов подтверждается использованием современных методов анализа и математической обработкой значительного массива данных, установлением их адекватности, подтверждением экспериментальных данных практикой.

Основные результаты работы опубликованы в открытой печати. Список опубликованных работ впечатляет: общее количество - 20, из них 5 - в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 2 патента. Основные положения доложены на международных и отечественных конференциях различного уровня.

По структуре и объему работа отвечает требованиям, предъявляемым к научным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук.

По автореферату имеются следующие замечания:

- 1) Из текста автореферата не ясно: на чем основан выбор ферментного препарата животного происхождения «Протеписин».
- 2) Автором не обоснована необходимость исследования ЖУС в КГКР и жирнокислотного состава липидов в рыбных рулетах, с учетом содержания жира в гидролизатах и готовых изделиях около 1%.

По актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Зарубина Никиты Юрьевича «Разработка технологии продукта с использованием композиции на основе коллагенового гидролизата из кожи рыб и растительных компонентов» соответствует требованиям п. 9 «Голожения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Макимова Светлана Николаевна  
Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.т.н., профессор  
690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б  
Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: maxsvet61@mail.ru

Подпись Максимовой С.Н. заверяю  
Проректор по научной и инновационной деятельности  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.ф.-м.н., г

\_\_\_\_\_  
Макимова С.Н.

\_\_\_\_\_  
Щека О.Л.