

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
Зарубина Никиты Юрьевича

«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 Зарубина Никиты Юрьевича обусловлена необходимостью рационального использования отходов рыбоперерабатывающего производства. Одним из побочных продуктов разделки рыб является кожа, химический состав которой характеризуется высоким содержанием соединительнотканного белка – коллагена. Так же приоритетным направлением является комбинированное использование сырья различного происхождения в составе многокомпонентных пищевых добавок, модулей, композиций и соответственно продуктах питания. В связи с этим работа посвящена разработке ресурсосберегающей технологии, обеспечивающей получение биологически безопасных коллагеновых гидролизатов из кожи рыб, используемых в качестве основного компонента для получения пищевой композиции, в которой также присутствуют растительные компоненты и которая предназначена для рыбных кулинарных изделий.

Диссертационная работа выполнена в рамках государственного задания № 15.7579.2017/БЧ «Разработка биотехнологии продуктов общего и функционального назначения на основе биомодификации сырья животного, растительного, в т.ч. вторичного и нетрадиционного происхождения, обеспечивающей импортозамещение», соответствует направлениям развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации до 2020 года, что подтверждает ее научную и практическую значимость.

К основным результатам исследований следует отнести:

- установление параметров ферментативной обработки, а также параметров обработки водным раствором лимонной кислоты кожи нерки, трески и кеты с целью получения коллагеновых гидролизатов на их основе с менее выраженным рыбным запахом;
- обоснование рационального соотношения компонентов композиции, состоящей из коллагенового гидролизата из кожи рыб, муки из семян льна и муки из клубней топинамбура;

- разработку технологии рыбного кулинарного изделия с наличием композиции на основе коллагенового гидролизата из кожи рыб, муки из семян льна и муки из клубней топинамбура.

Результаты работы апробированы в производственных условиях, разработан пакет нормативно-технической документации, проведена оценка экономической эффективности новых технологических решений. Результаты экспериментальных исследований достаточно полно проанализированы, выводы логичны и обоснованы.

По теме представленной диссертации опубликовано 20 печатных работ, в том числе 5 в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, получено 2 патента.

Основные положения и результаты исследования доложены и обсуждены на международных, всероссийских научно-практических и научно-технических конференциях, опубликованы в научной печати.

Автореферат отражает все основные положения диссертации и не имеет существенных замечаний.

Представленная к защите работа Зарубина Н.Ю. отличается новизной, практической значимостью, комплексностью анализа и логической стройностью. Положения, выносимые на защиту, являются развернутым доказательством основной научной разработки.

Диссертационная работа Зарубина Н.Ю. представляет собой заверченный научный труд, отвечающий требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (ред. от 01.10.2018 г.), предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор, Зарубин Никита Юрьевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Генеральный директор
ООО «АКАДЕМИЯ-Т»,
д.т.н. по научной специальности
05.18.04 «Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств, профессор,
Лауреат Государственных премий СССР и
РФ в области науки и техники

Токаев
Энвер Саидович
29.01.19

Адрес: 109316, г. Москва, Волгоградский проспект, 42, корп.
e-mail.: tokaev@ac-t.ru
Тел.: 8 (495) 139-89-93