

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Сухова Игоря Викторовича на тему «Коллагеновые пористые материалы рыбного происхождения: обоснование технологии, свойства, перспективы применения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Диссертационная работа посвящена решению актуальной проблемы импортозамещения, так как санкции США и Евросоюза лишили Россию части импортного сырья и продуктов. Для решения этой проблемы автор Сухов И.В предлагает использование отечественного сырья, а именно – шкуры толстолобика, а также технологии, отвечающей принципам рационального природопользования для получения коллагеновых белков.

Автором проведены исследования, подтверждающие целесообразность использования рыбного сырья для получения коллагеновых подложек под полуфабрикаты и коллагеновых материалов в качестве средств личной гигиены в виде стелек, исследована экономическая эффективность применения коллагенового продукта, разработан проект технической документации, выявлены особенности локации коллагеновых белков, использованы математические модели для анализа и оптимизации процессов высушивания коллагеновой дисперсии методом лиофилизации, проведены микроструктурные исследования пористых материалов (губок), проведена гистоморфологическая оценка топографических участков рыбных шкур на примере толстолобика.

Основные положения диссертационной работы изложены в 9 научных работах, из них 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 4 статьи в изданиях РИНЦ (1 статья индексируемая в SCOPUS). Получен патент на изобретение РФ № 2 704 248 «Способ получения пористого коллагенового материала».

Результаты диссертационной работы точны и рациональны, выводы аргументированы, научная новизна доказана, проведенные

экспериментальные исследования соответствуют поставленным автором целям и задачам.

Изучение материалов автореферата позволяет констатировать, что представленная работа «Коллагеновые пористые материалы рыбного происхождения: обоснование технологии, свойства, перспективы применения» является законченным научным трудом, соответствует паспорту специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ», удовлетворяют необходимым требованиям ВАК Минобрнауки РФ. Автореферат соответствует п.п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (в актуальной редакции), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Сухов И.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Заведующий кафедрой «Технологические машины и оборудование» ФГБОУ ГНТУ имени академика М.Д. Миллионщикова, кандидат технических наук по специальности 05.17.07 – «Химическая технология топлива и высокоэнергетических веществ»



Эльмурзаев А.А.

08.12.2020 г.

Контактные данные:

Адрес: 364061 Грозный, Чеченская Республика пр. Х. Исаева, 100

Тел. 8 (928) 7381392

E-mail: Ayub_777@mail.ru

Подпись _____



Эльмурзаев А.А.

_____ подтверждаю

Начальник кадрового управления _____

М.Х. Арцаева

_____ М.Х. Арцаева

08.12.2020