

В совет по защите диссертаций
на соискание ученой степени кандидата
наук, на соискание ученой степени доктора
наук
Д 212.035.04 на базе
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»

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»**

Рыба и рыбные продукты питания - основной источник ценных веществ. Развитие прудового рыболовства и аквакультуры предусмотрено правительственными документами: «Водная стратегия РФ на период до 2020 года», «Стратегия развития рыбохозяйственного комплекса РФ на период до 2020 года», «Доктрина продовольственной безопасности РФ на период до 2020 года». Увеличение производства и переработки рыбы, приводит к образованию большого количества органических отходов, которые являются источником функционального биополимера - коллагена. В связи с этим, большое научное и практическое значение приобретает рациональная переработка отходов рыбной промышленности с получением коллагена.

Научная новизна работы заключается в определении оптимальных параметров получения коллагенового продукта и идентификации коллагеновых белков в разных участках шкуры толстолобика.

Практическая значимость основана на получение новых и расширение существующих знаний о возможности получения пористых материалов из коллагеновых источников рыбного происхождения.

Исследования выполнены на высоком методическом уровне с использованием современных инструментальных методов. Полученные

данные достоверны, выводы и практические рекомендации научно обоснованы.

В качестве замечаний необходимо отметить следующее:

1. В тексте автореферата не представлена технологическая схема получения коллагеновых материалов, только схема получения коллагенового продукта (гидрата).

2. В тексте автореферата говорится об исследовании с помощью аппарата «электронный нос», однако данные не представлены. Следовало бы подробнее представить информацию об этом.

Указанные замечания не снижают общей ценности работы и не влияют на главные теоретические и практические результаты диссертации.

Судя по автореферату диссертационное исследование Сухова Игоря Викторовича является самостоятельным, логическим, обоснованным и завершенным исследованием. Работа отвечает п.9 «Положение о порядке присуждения ученых степеней» и требованиям ВАК Минобрнауки РФ, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Доктор технических наук,
(специальность:
05.18.07 - «Биотехнология пищевых
продуктов и биологически активных
веществ»)

Зав. кафедрой технологии пищевых
продуктов и организации питания

30.11.2020 г.

З. Кайт

Хатко Зурет Нурбиевна

ФГБВО Майкопский государственный
технологический университет
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
znkhatko@mail.ru

Подпись Хатко Зурет Нурбиевны заверяю:

Ученый секретарь ученого совета университета,
канд. истор. наук, доцент

С.Т. Чамокова С.Т. Чамокова

