

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»

Рыбохозяйственный комплекс включает в себя не только производителей и рыболовов, но и научно-исследовательские предприятия и институты. Поэтому поиск новых источников коллагеновых белков является перспективным направлением рыбной промышленности, в связи с этим диссертационная работа Сухова И.В, посвященная получению и применению рыбных коллагенов, считается актуальной.

В работе изучена возможность использования в качестве источника коллагеновых белков – шкуры толстолобика.

Практическая значимость работы находит свое отражение в разработанных технических условиях, лабораторной апробации результатов в доказанной экономической эффективности и безвредности применения коллагенового продукта, в проведенной гистоморфологической оценке топографических участков рыбных шкур толстолобика, произведенной оценке влияния различных органических кислот и использование каждой из них, в использовании методов термогравиметрии и дифференциальной сканирующей калориметрии, в осуществлении микроструктурных исследований пористых материалов (губок), в проведении исследований перспектив использования коллагеновых подложек под полуфабрикаты и в применении коллагеновых материалов в качестве средств личной гигиены в виде стелек для обуви.

Результаты и выводы доложены на международных и всероссийских конференциях и выставках, а также опубликованы в научных журналах, в том числе в индексируемых изданиях ВАК Минобрнауки РФ и SCOPUS. Интеллектуальная собственность защищена патентом РФ № 2 704 248.

В работе выполнен большой комплекс научных исследований, в результате которого получен значимый объем систематизированных экспериментальных данных. При осуществлении экспериментальных исследований автор применял современное оборудование и эффективные методы исследования, в ходе этого обосновав научную новизну диссертационной работы.

В работе имеются небольшие замечания, не снижающие практического значения и общего положительного впечатления:

1. В автореферате в приведенной таблице 1 при сравнительной характеристике физико-химических показателей, а именно «вкуса» для яблочного уксуса показатель не нормируется, а для других по какой-то причине не указан. Для других приведенных кислот он тоже не нормируется?

2. В таблице 3 соответствующее замечание об отсутствии некоторых результатов исследования. Рекомендуется ставить прочерк в подобных случаях, чтобы не вводить в заблуждение.

Таким образом, диссертационная работа полностью соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, отличается новизной и практической значимостью, поэтому ее автор Сухов И.В. заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

Заведующий кафедрой технологии
переработки сельскохозяйственной
продукции ФГБОУ ВО «Дальневосточный
государственный аграрный университет»,
доктор технических наук,
профессор

Решетник Екатерина Ивановна

ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный аграрный университет»
675009, Амурская область, г. Благовещенск, улица Горького, д. 90
Телефон: +7 (4162) 99-51-70
E-mail: tppzh@dalgau.ru

Подпись заверяю
Первый проректор ФГБОУ ВО
«Дальневосточный государственный аграрный
университет» д-р эконом. наук, профессор



Крохмаль Лариса Александровна