

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»**

Актуальность работы Сухова Игоря Викторовича обусловлена необходимостью рационального использования отходов рыбоперерабатывающих производств. Одним из побочных продуктов разделки рыб является шкура, химический состав которой характеризуется высоким содержанием коллагена.

Тема диссертационной работы является составной частью государственного задания №2014/22 НИР №3017 «Биотехнологии переработки сельскохозяйственных животных и рыб в обеспечении продовольственной безопасности страны», соответствует направлениям развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2020 года, что подтверждает ее научную и практическую значимость.

В работе проведены углубленные исследования свойств сырья, коллагеновых материалов и их прикладное направление.

Результаты работы апробированы в лабораторных условиях, разработана техническая документация, проведена оценка экономической эффективности новых технических решений. Результаты экспериментальных исследований достаточно полно проанализированы, выводы логичны и обоснованы.

Диссертационная работа соответствует пунктам 2,3,12 паспорта специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Основные положения и результаты диссертационной работы опубликованы в научных изданиях, доложены и обсуждены на международных, всероссийских семинарах и конференциях.

Основные положения диссертационной работы изложены в 9 научных работах, в том числе 3 статья 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».

Замечания:

1. Желательно было бы уточнить, в какой коммерческой форме производятся на сегодняшний день коллагеновые белки в промышленном масштабе.

2. Визуализация ряда рисунков в автореферате труднодоступна для восприятия (рис 4, рис 5, рис 6).

Возникшие замечания не повлияли на общую положительную оценку диссертационной работы. Представленная диссертация Сухова Игоря Викторовича на тему: «Коллагеновые пористые материалы рыбного происхождения: обоснование технологии, свойства, перспективы применения» является самостоятельной и, несомненно, актуальной научно-исследовательской работой, структура и содержание которой соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, предъявляемые к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.08.07 - «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Заведующая кафедрой товароведения и  
технологии продуктов питания,  
доцент, кандидат технических наук  
по специальностям:

05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и  
технология продуктов общественного питания

05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки  
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,  
плодоовощной продукции и виноградарства

Сатцаева Инна Коминтерновна

ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный  
университет имени К.Л. Хетагурова»,  
Адрес: 362025, Республика Северная Осетия – Алания,  
г. Владикавказ, ул. Ватутина, 44-46  
Тел: +7 (8672) 33-33-73, доб. 226

Подпись Сатцаевой Инны Коминтерновны заверяю

