

Председателю совета по защите
диссертаций на соискание ученой
степени кандидата наук, на соискание
ученой степени доктора наук
Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
д.т.н., проф. Антиповой Л.В.
от кандидата технических наук,
ведущего научного сотрудника
Зарубина Никиты Юрьевича

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Сетьковой Алины Юрьевны на тему «Новые сырьевые источники для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса: состав, свойства, технологические решения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на заседании совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Даю согласие на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети "Интернет".

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Зарубин Никита Юрьевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация в соответствии с номенклатурой 2009 г.)	Кандидат технических наук, специальность 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного

	хозяйства и океанографии»
Наименование подразделения	Отдел инновационных технологий департамента технического регулирования
Должность	Ведущий научный сотрудник
Адрес почтовый	105187, г. Москва, Окружной проезд, 19
Электронная почта	zar.nickita@yandex.ru
Номер телефона	8(915)312-63-00
Публикации по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	
Зарубин, Н.Ю. Получение сухих высококачественных рыбных гидролизатов с использованием вакуумной сублимационной сушки / Н.Ю. Зарубин, О.В. Бредихина, Г.В. Семёнов, И.С. Краснова // Вестник АГТУ: серия рыбное хозяйство. – 2016. – № 3. – С. 138-144.	
Зарубин, Н.Ю. Разработка многофункционального комплекса на основе сырья животного и растительного происхождения для использования в технологии рыбных полуфабрикатов / Н.Ю. Зарубин, Ю.В. Фролова, О.В. Бредихина // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2017. – Том 7. – № 1. – С. 119-126.	
Зарубин, Н.Ю. Исследование влияния коллагено-растительной композиции на качественные показатели рыбных рулетов / Н.Ю. Зарубин, Ю.Ф. Фролова, О.В. Бредихина // Журнал Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – № 2. – С. 72-78.	
Зарубин, Н. Ю. Многофункциональный коллагено-растительный комплекс: получение, свойства, использование в технологии рыбных кулинарных изделий / Н. Ю. Зарубин, О. В. Бредихина // Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука, Москва, 11–12 апреля 2017 года. – Москва: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Московский государственный университет пищевых производств" , 2017. – С. 128-131.	
Зарубин, Н. Ю. Изучения возможности повышения качественных показателей коллагеновых гидролизатов из кожи рыб за счет обработки органическими кислотами / Н. Ю. Зарубин, О. В. Бредихина // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2017. – № 1. – С. 128-130.	
Зарубин, Н. Ю. Особенности биотехнологической обработки кожи рыб как сырья для получения коллагеновых гидролизатов / Н. Ю. Зарубин, О. В. Бредихина // V международный Балтийский морской форум : материалы форума, Калининград, 21–27 мая 2017 года / Составитель Кострикова Н.А.. – Калининград: Обособленное структурное подразделение "Балтийская государственная академия рыбопромыслового флота" федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего	

<p>профессионального образования "Калининградский государственный технический университет", 2017. – С. 1347-1353.</p>
<p>Разработка комбинированных полуфабрикатов из мяса индейки и тилапии / Н. Ю. Зарубин, К. С. Ходикян, Н. К. Волков [и др.] // Мясные технологии. – 2018. – № 4(184). – С. 49-51. – EDN YXJYKN.</p>
<p>Совершенствование технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов рыбной отрасли / М. Ю. Афанасьев, Н. К. Волков, К. С. Ходикян [и др.] // Живые системы и биологическая безопасность населения : Сборник материалов XV международной научной конференции студентов и молодых ученых, Москва, 15–16 декабря 2017 года. – Москва: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Московский государственный университет пищевых производств", 2017. – С. 21-23.</p>
<p>Зарубин, Н. Ю. Пищевые гидролизаты из коллагенсодержащих отходов от разделки рыбы / Н. Ю. Зарубин, Н. Г. Строкова, О. В. Бредихина // Современные проблемы и перспективы развития рыбохозяйственного комплекса : материалы VII научно-практической конференции молодых учёных с международным участием, Москва, 14–15 ноября 2019 года. – Москва: ВНИРО, 2019. – С. 161-165.</p>
<p>Krasnova, I. S. Modern technologies for using fish wastes in the production of collagen hydrolysates and functional beverages / I. S. Krasnova, G. V. Semenov, N. Yu. Zarubin // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : conference proceedings, Krasnoyarsk, Russia, 13–14 ноября 2019 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. – Krasnoyarsk, Russia: Institute of Physics and IOP Publishing Limited, 2020. – P. 62030.</p>
<p>О воздействии ионизирующего излучения на потребительскую упаковку для рыбных пресервов / Н. Г. Строкова, Н. Ю. Зарубин, Е. Н. Харенко, Е. А. Шевцева // Ядерно-физические исследования и технологии в сельском хозяйстве : (к 50-летию со дня образования ФГБНУ ВНИИ радиологии и агроэкологии) : сборник докладов международной научно-практической конференции, Обнинск, 16–18 сентября 2020 года. – Обнинск: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт радиологии и агроэкологии», 2020. – С. 364-366.</p>
<p>Сублимированные продукты "быстрого питания" на основе гомогенизированных рыборастворительных систем / Н. Ю. Зарубин, Н. Г. Строкова, О. В. Бредихина [и др.] // Рыбное хозяйство. – 2021. – № 2. – С. 99-103. – DOI 10.37663/0131-6184-2021-2-99-103.</p>
<p>Бредихина, О. В. Разработка продукции с иммуномодулирующими свойствами на основе рыбного сырья / О. В. Бредихина, Н. Ю. Зарубин, Е. В. Лаврухина // Инновационные направления интеграции науки, образования и производства : Сборник тезисов докладов участников II Международной научно-практической конференции, Керчь, 19–23 мая 2021 года / Под общей редакцией Е.П. Масюткина. – Керчь: ФГБОУ ВО</p>

«Керченский государственный морской технологический университет»,
2021. – С. 231-235.

Design of the formulation composition and technology of finely ground fish semi-preserves with immunomodulatory properties / N. Y. Zarubin, E. V. Lavrukhina, L. O. Arkhipov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Krasnoyarsk, 16–19 июня 2021 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. – Krasnoyarsk: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 22064

Полуконсервы рыбной паштетной группы с иммуномодулирующими компонентами / Е. В. Лаврухина, Н. Ю. Зарубин, Е. Н. Харенко [и др.] // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2022. – № 2. – С. 106-114. – DOI 10.24143/2073-5529-2022-2-106-114.

Ведущий научный сотрудник
отдела инновационных технологий
департамента технического регулирования
ФГБУН «Всероссийский научно-
исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»,
кандидат технических наук

Зарубин Н. Ю.

«18» июня 2022 г

105187, г. Москва, Окружной проезд, 19
тел. 8(915)312-63-00
e-mail: zar.nickita@yandex.ru

Подпись Н.Ю. Зарубина заверяю
Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИРО»
кандидат технических наук, доцент



Сытова М.В.