

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Брашко Ивана Сергеевича
на тему: «Разработка технологии коллагенсодержащей пищевой добавки
и ее применение в пищевых системах», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук
по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы**

Традиционно отрасли АПК являются отходоёмкими, так как до 70 % произведенного сырья может оставаться на предприятиях в качестве побочной продукции. Нарастивание объемов производства сельскохозяйственной продукции в свою очередь инициирует рост выхода побочной продукции, являющейся специфичным вторичным ресурсом, который может стать основой нового вторичного производства. Научная и практическая значимость работы Брашко И.С., целью которой явилась разработка технологии коллагенсодержащей пищевой добавки на основе ферментативного гидролиза вторичных ресурсов рыбной и птицеперерабатывающей промышленности и ее применение в мясных системах, определяется актуальной проблемой ресурсосбережения в агропромышленном комплексе и задачей повышения пищевой ценности продуктов массового потребления.

Работа является комплексной и включает в себя элементы научного исследования и практического применения. Научная новизна работы соответствует п. 10, 11, 13, 36 паспорта научной специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки). Работа обладает теоретической значимостью, которая заключается в расширении и систематизации знаний об использовании ферментного препарата из вторичных продуктов рыбного сырья в качестве биомодификатора коллагенсодержащего сырья с целью улучшения качества мясного сырья и готовой продукции из него. Практическая значимость работы, заключающаяся в разработке нового технического решения по обработке коллагенсодержащего сырья ферментоллизатом из вторичных продуктов переработки рыбы с последующим применением в технологии мясных систем, подтверждена разработанными техническими условиями, актами внедрения, свидетельством о разработке программы для ЭВМ.

Основные положения и результаты работы докладывались и обсуждались на научно-практических мероприятиях различного уровня, важно, что по материалам исследований опубликовано 18 научных работ, из них 6 статей в научных изданиях, включенных в Перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки.

По автореферату имеются некоторые вопросы и замечания:

1. Из рисунка 8 – Технология получения КСПД не ясно производилась ли дальнейшая инаktivация ферментного препарата и на каком этапе, если это предусмотрено технологией получения пищевой добавки.

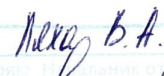
2. Для определения степени воздействия КСПД на органолептические показатели, микроструктуру и функционально-технологические свойства были формированы две группы образцов модельных фаршей, а далее на следующем этапе оценивали качество мясных рубленых полуфабрикатов с КСПД (стр. 16-17 автореферата), в чем состояли различия между модельным фаршем из говядины и мясным рубленым полуфабрикатом?

На основании изложенного, считаю, что рассматриваемая диссертация Брашко Ивана Сергеевича на тему «Разработка технологии коллагенсодержащей пищевой добавки и ее применение в пищевых системах» представленная на соискание ученой степени кандидата наук выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне, актуальна, имеет научную новизну и практическую значимость и соответствует требованиям п.9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. №842 (в действующей редакции), а ее автор, Брашко Иван Сергеевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Декан Факультета агропищевых биотехнологий и пищевой инженерии Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем», ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», кандидат технических наук (специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания)


Лях Владимир
Алексеевич
«05» ноября 2025 г.

Почтовый адрес: 690922, Приморский край,
г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, кампус
ДВФУ, Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
тел. +7(423)265-24-24 доб. 1007
e-mail: lyah.va@dvfu.ru

Подпись: 
05 ноября 2025

