

В диссертационный совет 24.2.353.05  
при ФГБОУ ВО «Орловский Государственный  
Университет имени И.С. Тургенева»  
302026, г. Орёл, ул. Комсомольская, д. 95

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Щетинского Всеволода Владимировича на тему:  
**«Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным  
сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного  
бассейна», представленной на соискание ученой степени кандидата  
технических наук по специальности 4.3.3 – «Пищевые системы».**

**Актуальность** диссертационной работы Щетинского В. В. обусловлена необходимостью решения проблемы обеспечения продовольственной безопасности за счет развития технологий использования нетрадиционных и новых объектов рыбного промысла в Российской Федерации. К таким объектам можно отнести хрящевую рыбу – ската звездчатого (*Amblyraja radiata*), мясо грудных плавников (крыльев) которого характеризуется полноценным аминокислотным составом белка и высоким содержанием функционального пищевого ингредиента – полисахарида хондроитинсульфата.

**Поставленная цель работы** – научное обоснование технологического решения, направленного на вовлечение в промышленную переработку малоиспользуемого объекта промысла Северного бассейна ската звездчатого (колючего), достигнута в процессе реализации поставленных перед исследователем задач.

Работа обладает **научной новизной**, заключающейся в исследовании технохимического состава ската звездчатого, добываемого в Северном бассейне, а также в установленной зависимости массовой доли мочевины в мясе крыльев ската от способа и режимов кратковременной предварительной термической обработки с целью снижения показателя до уровня, приемлемого для переработки рыбы на пищевые цели; в установленной зависимости органолептической оценки разработанного комбинированного кулинарного изделия от соотношения основных компонентов рецептуры изделия, а также в полученной математической модели, формализующей указанную зависимость, с использованием которой рассчитана оптимальная рецептура изделия; в установлении влияния мяса крыльев ската на пищевую и биологическую ценность разработанных кулинарных изделий.

**Практическая значимость** работы заключается в обосновании использования мяса ската в технологии кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности; в разработке способа снижения массовой доли мочевины в мясе; в разработке способа и рецептур приготовления новых кулинарных изделий с использованием мяса крыльев ската звездчатого; в разработанном пакете технической документации – ТУ и ТИ на новые кулинарные изделия. Новизна технологического решения и его практическая ценность подтверждаются полученным патентом РФ на изобретение, а также успешным внедрением результатов диссертационного исследования в производственный и учебный процесс.

Автором опубликовано 32 печатные работы, отражающие основное содержание диссертации, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК, 1 – материалы международной конференции, индексируемые в базе данных Web of Science, 1 патент.

Материалы диссертации апробированы на всероссийских, международных и региональных конференциях и форумах.

Основные положения работы достаточно освещены в открытой печати, в том числе в изданиях, рекомендуемых ВАК РФ. Автореферат изложен логично, оформлен аккуратно.

Однако по представленному автореферату имеются замечания, требующие дополнительного пояснения и обсуждения:

1. В работе предложена методика определения массовой доли мочевины в мясе крыльев ската, однако данный показатель не вошел в перечень показателей качества и безопасности разработанного кулинарного изделия, чем это объясняется?
2. Чем руководствовались при выборе органолептической оценки в качестве параметра оптимизации рецептуры кулинарного изделия, которая по определению является субъективным комплексным показателем?
3. Требуется пояснения, чем обоснован предполагаемый срок годности новых кулинарных изделий 120 суток?

Приведенные вопросы и замечания к автореферату носят уточняющий характер и не снижают значимость проведенных исследований. Актуальность, новизна и практическая значимость работы полностью соответствуют требованиям, предъявляемым к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – «Пищевые системы».

На основании изложенного считаю, что диссертационная работа Щетинского Всеволода Владимировича, выполненная на тему «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе

малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна» соответствует требованиям пунктов 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842 (в действующей редакции от 25.01.2024 г.), а ее автор, Щетинский Всеволод Владимирович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Я, Битютская Ольга Евгеньевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Щетинского Всеволода Владимировича, и их дальнейшую обработку.

Битютская Ольга Евгеньевна

канд. техн. наук (05.18.16 – Технология пищевых продуктов), доцент, заведующий кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

+7(978) 701-92-03

olha98306@yandex.ru

30.04.2026

**Сведения об университете:**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Керченский государственный морской технологический университет» (ФГБОУ ВО «КГМТУ»)

298309, Республика Крым, г. Керчь, ул. Орджоникидзе, 82,

тел./факс: +7 (36561) 6-35-12

Электронная почта: kgmtu@kgmtu.ru

Подпись канд. техн. наук, доцента,  
заведующего кафедрой технологии продуктов питания  
ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический  
университет»

Битютской Ольги Евгеньевны заверяю.

Учёный секретарь  
ФГБОУ ВО «Керченский государственный  
морской технологический университет»



О. В. Макарова