

ОТЗЫВ научного консультанта

*доктора технических наук, профессора
о соискателе – Кременевской Марианне Игоревне,
выполнившей работу «Научные основы технологий глубокой переработки
коллагенсодержащего сырья для получения продуктов с заданными свойствами» на
соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 –
технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств*

Кременевская М.И., 1961 года рождения, в 1984 году закончила Ленинградский технологический институт холодильной промышленности (ЛТИХП) по специальности Технология консервирования. В 1996 году Марианна Игоревна поступила в аспирантуру того же ВУЗа (с 1994 г СПбГАХиПТ), по окончании которой в 2000 г (с 1999 г. СПбГУНиПТ). успешно защитила кандидатскую диссертацию на тему «Разработка интенсивных технологий быстрого замораживания лесных и садовых ягод».

На основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2011 № 2209 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий» (СПбГУНиПТ) реорганизовано с 01.01.2012 в форме присоединения к федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики» (с 2014 г. – федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», Университет ИТМО).

В указанной организации Марианна Игоревна работает с 1978 г. в должностях лаборанта, заведующего учебной лабораторией, старшего преподавателя, доцента. В настоящее время Кременевская М.И. работает в должности доцента (квалификационная категория «ординарный доцент») факультета пищевых биотехнологий и инженерии. Является руководителем образовательной программы магистратуры «Низкотемпературная и глубокая обработка биологических систем» мегафакультета биотехнологий и низкотемпературных систем Университета ИТМО. Она автор (соавтор) более 30 учебно-методических пособий, 4 учебников и более 40 рабочих программ по дисциплинам в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии.

Научная деятельность Кременевской М.И. посвящена развитию теоретических, технологических и технических решений, связанных с решением народно-хозяйственной проблемы глубокой переработки сельскохозяйственного сырья, главным образом животного происхождения. Она внесла значительный вклад в развитие моделей гидролиза коллагенсодержащего сырья с целью промышленного получения белковых продуктов с разными технологическими характеристиками и разного назначения. В результате проведенных ею многолетних исследований в области гидролиза коллагенсодержащего биоматериала в маломинерализованных водных средах впервые была установлена связь между средней молекулярной массой и плотностью флюктуационной сетки коллагена, обуславливающая способность полимера к гелеобразованию; проведены расчеты констант пропорциональности и получены степенные функции зависимости вязкости растворов полимеров от их усредненной молекулярной массы.

Практической реализацией результатов ее исследований стало создание широкого ассортимента мясных продуктов с использованием белковых ингредиентов (Патенты

«Способ производства мясного продукта с использованием гидролизата мясокостного остатка», «Композиция для посола мяса с использованием гидролизата мясокостного остатка», 6 технических условий и 2 стандарта предприятий), а также стимулятора роста и развития растений (патент «Способ получения белкового стимулятора роста и развития растений»), применение которого, например, в условиях пастбищного животноводства доказало возможность увеличения урожайности луговых трав более, чем на 40 %.

Оригинальность и научная обоснованность подходов, разработанных Кременевской М.И., отражена в 82 печатных работах, в том числе 37 публикациях в изданиях, рекомендованных ВАК (3 – в рецензируемых международных базах данных Scopus и WoS), 6 патентах.

Диссертационная работа, выполненная Марианной Игоревной, представляет собой завершенное научное исследование, теоретически обоснованное, обладающее научной новизной и практическим внедрением. Диссертация структурирована и целостно отражает проблематику и предлагаемые решения, цель и задачи исследования соответствуют полученным результатам и выводам. Разрабатываемое направление представляется перспективным для дальнейшего развития.

Учитывая актуальность, научную новизну и практическую значимость, считаю, что диссертационная работа отвечает критериям, предъявляемым к докторским диссертациям, а Кременевская Марианна Игоревна заслуживает присуждения степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Отзыв дан с целью представления документов в диссертационный совет для защиты диссертации.

Научный консультант, доктор технических
наук, профессор, заместитель директора по
научной работе

Анастасия Артуровна Семенова

Подпись руки Семеновой А.А.
подтверждаю
Зав. отделом юридического сопровождения
и управления персоналом

Федеральное государственное бюджетное научное
учреждение «Федеральный научный центр пищевых
систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
Юр. и почтовый адрес: 109316, г. Москва,
ул. Талалихина, 26
тел. +7 (495) 676-6161, e-mail: a.semenova@fncps.ru

