

Председателю диссертационного
совета 24.2.392.03 при
ФГБОУ ВО «Саратовский национальный
исследовательский государственный
университет имени Н.Г. Чернышевского»
д.х.н., проф. Горячевой И.Ю.

Я, Деркач Светлана Ростиславовна, сообщаю о своем согласии выступить в качестве официального оппонента по диссертации Малинкиной Ольги Николаевны «Закономерности структурообразования и физико-химические свойства L- и D-аскорбатов хитозана», представленной на соискание ученой степени кандидата химических наук по специальности 1.4.4. «Физическая химия».

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Деркач Светлана Ростиславовна
Ученая степень	доктор химических наук
Ученое звание	профессор
Шифр и наименование научной специальности, по которой защищена диссертация	02.00.11 – коллоидная химия
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента, ведомственная принадлежность	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский арктический университет», Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Полное наименование структурного подразделения	научно-исследовательская лаборатория «Химия и технология морских биоресурсов»
Должность	главный научный сотрудник
Почтовый адрес	183038, г. Мурманск, ул. Капитана Егорова, д. 15, кафедра химии
Адрес электронной почты	derkachsr@mauniver.ru
Телефон	+7-(8152) 40-33-38
Список основных публикаций официального оппонента в соответствующей сфере исследования в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1 Воронько Н.Г., Кузина Т.Д., Колотова Д.С., Кучина Ю.А., Зуев Ю.Ф., Деркач С.Р. Фазовое состояние водных смесей рыбный желатин-агар // <i>Коллоидный журнал</i> . – 2025. – Т. 87. – № 5. – С. 469-488.	
2 Gubaidullin A.T., Galeeva A.I., Galyametdinov Yu.G., Ageev G.G., Piryazev A.A., Ivanov D.A., Ermakova E.A., Nikiforova A.A., Derkach S.R., Zueva O.S., Zuev Yu.F. Modulation of structural and physical-chemical properties of fish gelatin hydrogel by natural polysaccharides // <i>International Journal of Molecular Sciences</i> . – 2025. – Vol. 26. – No. 7. – P. 2901.	
3 Derkach S., Voron'ko N., Bordiyan V., Dyakina T., Petrova L., Kuchina Yu., Kolotova D., Nikiforova A., Zuev Yu. Influence of chitosan on fish gelatin hydrogel: rheological properties and microstructure // <i>Polysaccharides</i> . – 2025. – Vol. 6. – No. 4.	
4 Malkin A.Ya., Derkach S.R. Gelation of polymer solutions as a rheological phenomenon (mechanisms and kinetics) // <i>Current Opinion in Colloid & Interface Science</i> . – 2024. – Vol. 73. – P. 101844.	
5 Zuev Yu.F., Derkach S.R., Lunev I.V., Nikiforova A.A., Klimovitskaya M.A., Bogdanova L.R., Skvortsova P.V., Kurbanov R.Kh., Kazantseva M.A., Zueva O.S. Water as a structural marker	

in gelatin hydrogels with different cross-linking nature // *International Journal of Molecular Sciences*. – 2024. – Vol. 25. – No. 21. – P. 11738.

6 Derkach S.R., Voron'ko N.G., Kuchina Yu.A., Kolotova D.S., Grokhovsky V.A., Nikiforova A.A., Sedov I.A., Faizullin D.A., Zuev Yu.F. Rheological properties of fish and mammalian gelatin hydrogels as bases for potential practical formulations // *Gels*. – 2024. – Vol. 10. – No. 8. – P. 486.

7 Makarova A.O., Derkach S.R., Khair T., Kazantseva M.A., Zuev Yu.F., Zueva O.S. Ion-induced polysaccharide gelation: peculiarities of alginate egg-box association with different divalent cations // *Polymers*. – 2023. – Vol. 15. – No. 5. – P. 1243.

8 Kolotova D.S., Borovinskaya E.V., Bordiyan V.V., Zuev Yu.F., Salnikov V.V., Zueva O.S., Derkach S.R. Phase behavior of aqueous mixtures of sodium alginate with fish gelatin: effects of pH and ionic strength // *Polymers*. – 2023. – Vol. 15. – No. 10. – P. 2253.

9 Malkin A.Ya., Derkach S.R., Kulichikhin V.G. Rheology of gels and yielding liquids // *Gels*. – 2023. – Vol. 9. – No. 9. – P. 715.

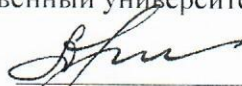
10 Gubaidullin A.T., Makarova A.O., Salnikov V.V., Zuev Y.F., Derkach S.R., Voronko N.G., Kadyirov A.I., Ziganshina S.A., Zueva O.S. Modulation of molecular structure and mechanical properties of κ -carrageenan-gelatin hydrogel with multi-walled carbon nanotubes // *Polymers*. – 2022. – Vol. 14. – No. 12.

11 Derkach S.R., Voron'ko N.G., Kuchina Yu.A. Intermolecular interactions in the formation of polysaccharide-gelatin complexes: a spectroscopic study // *Polymers*. – 2022. – Vol. 14. – No. 14. – P. 2777.

12 Makarova A.O., Derkach S.R., Kadyirov A.I., Ziganshina S.A., Kazantseva M.A., Zueva O.S., Gubaidullin A.T., Zuev Yu.F. Supramolecular structure and mechanical performance of κ -carrageenan-gelatin gel // *Polymers*. – 2022. – Vol. 14. – No. 20. – P. 4347.

Согласна на размещение сведений в сети «Интернет» на сайте ФГБОУ ВО «Саратовский национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского».

20.04.2026 г



(подпись)

С.Р. Деркач

Подпись С.Р. Деркач заверяю
Директор Естественно-технологического
Института ФГАОУ ВО «Мурманский арктический
университет»



(подпись)

Л.А. Петрова