

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Цаголова Заура Ермаковича на тему «Разработка технологии биологически активной добавки из пивной дробины для интенсификации процессов брожения», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.07. – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

В последние годы во всем мире, в том числе и в России вновь возобновились научно-исследовательские работы позволяющие повысить эффективность использования вторичных сырьевых ресурсов (ВСР) пивоварения и обосновать возможность и целесообразность малоотходной технологии производства пива, что является, несомненно, актуальным.

Пивная дробина - вторичный сырьевой ресурс (ВСР) пивоваренной промышленности. По своему химическому составу представляет собой ценный корм для животных, а также является ценным источником для получения других полезных соединений для народного хозяйства.

Пивная дробина может использоваться для нужд животноводства в сыром или в высушенном виде.

И то и другое создает много проблем: сырая дробина при хранении портится и становится непригодной для скармливания; транспортировка сырой дробины из-за большого содержания в ней влаги затруднительна, и расходы по транспортировке сильно удорожают стоимость дробины.

Высушивать дробину из за большого расхода теплоносителей становится экономически нецелесообразно.

Существует необходимость рассматривать новые способы утилизации пивной дробины для получения разнообразных, рентабельных, малоэнергоёмких продуктов.

В связи с вышеизложенным актуальность выбранной темы несомненна.

Интересны исследования, входящие в «научную новизну»: применение эха-растворов для дезинфекции дробины; применение ферментов; спирулина в качестве дополнительного источника БАД, а также использование физических методов для максимального извлечения азотистых и редуцирующих веществ.

Полученный БАД обладает богатым аминокислотным и углеводным составом.

Как показали результаты исследовательской работы диссертанта, применение БАД позволяет сократить продолжительность брожения квасного и пивного сусла, в то же время улучшать органолептические показатели готового продукта.

Выводы в автореферате корректны и отображают суть экспериментальной работы.

Несмотря на вышесказанное положительное впечатление, следует сделать следующее замечание:

- автор не аргументировал на чем основан выбор препарата синезеленой водоросли спируллина платенсис, какие её основные характеристики.

Однако вышеизложенные замечания не носят принципиального характера. Считаю, что представленная работа отвечает требованиям предъявляемым ВАК к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Цаголов З.Е. заслуживает присуждения искомой научной степени по специальности 05.18.07. – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Заведующий кафедрой технологии
бродильных производств,
ФГБОУ ВПО «Северо-Кавказский
горно-металлургический
институт (государственный технологический
университет)»,
д.т.н., профессор 21.05.2014г. 
Бирагова Н.Ф.

362000, г. Владикавказ,
ул. Николаева, 44, СКГМИ(ГТУ)
8-(8672)-407-499
kafedra-tbp@skgmi-gtu

