

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ и УПРАВЛЕНИЯ
Кафедра «Технология молочных продуктов.
Товароведение и экспертиза товаров»
670013, РБ, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 42Б,
корп. 8, тел. 41-72-06, tmmp@esstu.ru

ОТЗЫВ

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

Диссертационная работа Цаголова З.Е. посвящена разработке комплексной технологии получения биологически активной добавки из пивной дробины на основе биотехнологических принципов.

Новизна диссертационной работы заключается в исследовании дезинфицирующих свойств электрохимически активированных растворов при переработке дробины и теоретическом обосновании, экспериментальном подтверждении использования спирулины платенсис для интенсификации процессов брожения.

Работа представляет научную и практическую ценность. На основании проведенных исследований разработана технология производства БАД из пивной дробины и проведена ее апробация в ООО «Солар Бир».

По материалам диссертации опубликовано 4 печатных работы, в том числе две статьи в отраслевых журналах, рекомендованных ВАК.

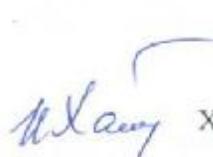
По работе возникли следующие вопросы:

1. Не совсем понятно, почему при обработке БАД ультразвуком с разными режимами, контролем служил образец с режимом обработки 3 мин., а не образец без обработки.

2. Не представлены данные о влиянии спирулины платенсис на биохимические свойства молочнокислых бактерий.

Указанные замечания не снижают значимость проведенных исследований. Учитывая актуальность и достигнутые результаты, следует заключить, что Цаголов Заур Ермакович представил к защите работу, отвечающую требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней, и заслуживает присуждения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Зав. кафедрой «Технология
молочных продуктов.
Товароведение и экспертиза
товаров», д-р техн. наук, проф.


Хамагаева Ирина Сергеевна

Доцент кафедры «Технология
молочных продуктов. Товароведение и
экспертиза товаров»
канд. техн. наук


Цыжипова Александра Владимировна



14.05.2014 г.