

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

Разработка биологически активных добавок из вторичных сырьевых ресурсов является важнейшей проблемой, решаемой на основе биотехнологических принципов. В сложившихся условиях такой подход позволяет решить и вопросы расширения состава БАД для интенсификации процесса брожения, и экологические проблемы использования отходов пивоваренного производства. В связи с этим тема диссертационной работы и проведенные исследования, направленные на разработку БАД из пивной дробины, являются актуальными.

Судя по автореферату, Цаголовым З.Е. проведены комплексные исследования проблемы интенсификации технологических процессов бродильного производства, что позволило обосновать использование БАД, полученного путем биотрансформации пивной дробины.

Автором разработана технология производства БАД из пивной дробины для интенсификации процесса брожения, предложенная к использованию БАД прошла исследование по аминокислотному и углеводному составу, рассчитан экономический годовой эффект от внедрения предлагаемой технологии.

Практическая ценность работы не вызывает сомнения.

Результаты экспериментальных исследований, представленные в автореферате, выполнены по общепринятым методикам, с использованием современных инструментальных методов, что позволяет считать их достаточно обоснованными и достоверными.

Материалы диссертационной работы опубликованы в научной печати, доложены на научных конференциях. Личный вклад соискателя в проведение работы и получение результатов не подвергается сомнению и подтверждается фактическим материалом.

В то же время при прочтении автореферата возникают следующие замечания:

- 1) Желательно было бы провести токсикологическое исследование полученной БАД в связи с ее применением в пищевом производстве;
- 2) Соискатель разработал технологию БАД, но не запатентовал эту технологию. С чем это связано?

3) Почему соискатель не приводит углеводный состав суслу? Ведь не только аминокислоты влияют на процесс брожения, а, прежде всего, количество сбраживаемых сахаров?

Указанные замечания не снижают ценности и новизны представленных в диссертационной работе результатов научных исследований.

Представленный автореферат позволяет высказать мнение, что диссертационная работа выполнена на достаточно высоком научно-методическом уровне, соответствует требованиям Положения ВАК РФ, является законченным научным исследованием, а ее автор, Цаголов Заур Ермакович, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ (технические науки).

Заведующий кафедрой
коммерции и товароведения
Воронежского филиала ФГБОУ ВПО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»,
к.э.н., доцент

Лесникова Эльвира Петровна

Заслуженный деятель науки
Российской Федерации,
профессор кафедры
коммерции и товароведения
Воронежского филиала ФГБОУ ВПО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»,
д.т.н., профессор

Полянский Константин Константинович

394030. Россия.
г. Воронеж,
ул. Карла Маркса, д. 67 А
tovar201@list.ru

