

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Горбункова Михаила Владимировича «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОТЕОЛИТИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА И ПРИМЕНЕНИЕ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТА «ПРОТЕПСИН» ДЛЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» и по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Диссертационная работа Горбункова М.В. посвящена актуальным вопросам развития ферментных технологий обработки низкосортного и маловостребованного сырья животного происхождения для увеличения ресурсного потенциала пищевых продуктов и интенсификации технологических процессов. Решаемые в работе задачи направлены на исследование свойств и состава ферментного комплекса «Протепсин», а так же возможности его применения в технологии обработки мясных и молочных ресурсов.

В работе подтверждена целесообразность применения ферментного препарата «Протепсин» в технологии обработки мясных и молочных ресурсов. Исследованы свойства ферментного препарата «Протепсин» и проанализировано его действие на мясные системы и молоко. Обоснованы и рекомендованы ферментные технологии обработки сырья животного происхождения для увеличения ресурсного потенциала пищевых продуктов за счет вовлечения в рецептурные решения мясного сырья с высокой массовой долей соединительнотканых включений (10-100%).

Разработаны новые технические решения по использованию ферментных технологий в мясной и молочной отраслях за счет глубокой переработки сырья.

Новизна технических решений подтверждена заявками на патенты РФ (заявка №201514756/13(073256); №2015147566/13(073255)).

Однако, по работе имеются следующие замечания:

1) Из автореферата не ясно, зачем в технологии получения сыров использовать ферментный комплекс «Протепсин», состоящий из двух ферментов, если только один из них обладает молокосвертывающей активностью?

2) Не понятно какой экономический эффект дает применение ферментного комплекса «Протепсин» в технологии получения сыров?

3) Не понятен механизм усиления действия лизосомальных ферментов (стр. 103 диссертации) за при использовании ферментного комплекса «Протепсин»?

4) Не совсем понятно, почему после термической обработки (стр. 107 диссертации) число вегетативных клеток микроорганизмов в опытных

образцах мясных продуктов, обработанных ферментным комплексом, меньше в 10 раз по сравнению с контролем?

Приведенные замечания не снижают ценности диссертационной работы Горбункова Михаила Владимировича, которая является самостоятельным, логическим, обоснованным и завершённым исследованием, отличающимся научной новизной и практической значимостью.

Диссертационное исследование соответствует требованиям п. 8 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК Минобрнауки, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а его автор Горбунков М.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» и по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

д.т.н. (05.17.08, 05.13.01),
доцент,
зав. кафедрой «Технологии
и оборудование пищевых
и химических производств»

Дворецкий Дмитрий
Станиславович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет»
392000, г. Тамбов, ул. Ленинградская, 1
тел. 8 (4752) 639442
e-mail: dvoretsky@tambov.ru

Подписи заверяю

Серегина В.Г.,
Ученый секретарь Ученого
совета ФГБОУ ВПО «ТГТУ»
20.06.2016