

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Горбункова Михаила Владимировича на тему «Физико-химические свойства протеолитического комплекса и применение ферментного препарата «Протепсин» для обработки сырья животного происхождения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ и 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Диссертационная работа Горбункова Михаила Владимировича посвящена исследованиям ферментных технологий обработки низкосортного и маловостребованного сырья животного происхождения для увеличения ресурсного потенциала пищевых продуктов и интенсификации технологических процессов.

Научная новизна работы заключается в установлении фракционного состава протеолитического комплекса препарата «Протепсин». Электрофоретически и хроматографически установлено, что ферменты отличаются подвижностью в электрическом поле. Доказано, что препарат «Протепсин» универсален по действию на мясные и молочные белки, гидролизует мышечные и соединительнотканые белки, проявляет широкую специфичность при гидролизе казеина молока.

Практическая значимость состоит в обосновании и внедрении новых технических решений по использованию ферментных технологий в мясной и молочной отраслях за счет имеющихся внутрипроизводственных резервов и их глубокой переработки.

Большое внимание в работе уделяется теоретическому обоснованию использованию ферментных препаратов, а так же анализу экспериментальных данных.

Достоверность полученных результатов не вызывает сомнений, поскольку автором использованы современные методология и методы исследований.

По работе имеются следующие замечания:

- в автореферате не отражен экономический эффект от внедрения разработок в производство;

- не представлена нормативно-техническая документация на молоко, как объект исследования;

- на странице 12 в таблице 1 допущена ошибка в обозначении активной кислотности;

- на рисунках 7,8 в графиках не представлены единицы измерения, в связи с этим не совсем понятно, что они показывают.

В целом актуальность темы диссертационной работы, направленность и объем, результативность, научная новизна и практическая значимость свидетельствует о том, что представленная работа отвечает современным требованиям к кандидатским диссертациям. Автор работы Горбунков Михаил Владимирович заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ и 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Кандидат технических наук, доцент
кафедры Технология переработки продукции
растениеводства ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ
доцент

Подпись А.В. Ермолаевой заверяю
Ученый секретарь ученого совета
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

___ А.В. Ермолаева

Анна Владимировна

___ Г.А. Стекольников

8.06.2016 г.

«Дальневосточный государственный аграрный университет»
675005, Дальневосточный федеральный округ, Амурская область,
г. Благовещенск, ул. Политехническая 86.
8 (4162) 52-62-00; ippr260@mail.ru.