

ОТЗЫВ

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

На сегодняшний день ферментные технологии играют весьма значительную роль в разработке современных технических решений, позволяющих поднять уровень производства, создать стабильную ресурсную базу для производства высококачественного сырья и продуктов перерабатывающих отраслей АПК, увеличить объемы необходимых продуктов в структуре питания человека. Следовательно, использование протеолитического комплекса и применение ферментного препарата «протепсин» для обработки сырья животного происхождения **является актуальной задачей.**

Научная новизна работы определяется тем, что впервые установлен фракционный состав протеолитического комплекса препарата «Протепсин», идентифицировано методами электрофореза и хроматографии два протеолитических фермента, отличающиеся физико-химическими и биохимическими свойствами.

Теоретическая значимость работы заключается в том, что результаты исследований значительно расширяют знания в области прикладной энзимологии, которые внедрены в практику научных исследований и образовательную деятельность при подготовке кадров соответствующего уровня.

Практическая значимость состоит также 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.

В результате исследований автор установил, что препарат «Протепсин» обладает молокосвертывающей активностью и способен гидролизовать казеин молока и белки молочной сыворотки. Имеет сходства и отличия с сычужным ферментом при действии на субстраты.

Обоснованы, апробированы и внедрены ферментные технологии обработки мясного сырья с низкими функционально-технологическими свойствами, что позволяет увеличить ресурсный потенциал отрасли за счет целенаправленного формирования сырья с более высокой сортностью и получения эмульсий высокого качества при ускорении созревания в 1,8-3,0 раза.

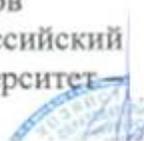
Общее заключение. Научная новизна выполненных исследований, высокая практическая значимость дают основание оценить выполненную работу как актуальную, вносящую определенный вклад в теорию и практику развития отрасли биотехнологии пищевых продуктов.

Таким образом, диссертация полностью соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Горбунков Михаил Владимирович заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ и 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет МСХА имени К.А. Тимирязева»

Д.с.-х.н., проф.

127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 49
Тел.: +7 (499) 976-46-12
info@timacad.ru
06.06.2016г.

 Грицшас Стяпас Антанович

 ЗАБЕРНО
Е. А. ОСТРОУХОВА