

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Горбункова М.В. «Физико-химические свойства протеолитического комплекса и применение ферментного препарата «Протепсин» для обработки сырья животного происхождения», представленной к защите 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»

Принципиально новый подход к проблеме использования сырьевых ресурсов АПК подразумевает, прежде всего, создание и внедрение технологий глубокой комплексной переработки пищевого сырья, позволяющих максимально и наиболее полно извлекать целевые компоненты.

Широкие возможности ферментных препаратов для увеличения сырьевого потенциала, разработки новых продуктов питания является весьма актуальной задачей. В работе Горбункова М. В. предлагается развитие ферментных технологий обработки низкосортного и мало востребованного сырья животного происхождения для увеличения ресурсного потенциала пищевых продуктов и интенсификации технологических процессов.

При выполнении работы применены современные методы анализа, позволяющие получить комплексную информацию о свойствах ферментного препарата. Основные результаты показали, что белковый комплекс препарата представлен четырьмя белковыми фракциями, отличающимися подвижностью в ПААГ.

Достоверность полученных в диссертации результатов подтверждается: уровнем экспериментальных исследований с использованием современных методов исследований и приборно-измерительной техники; воспроизводимостью и адекватностью теоретических и экспериментальных результатов; широкой апробацией результатов; в реальном производстве и научной общественности.

Диссертационное исследование соответствует паспортам научных специальностей: 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (п.1, 4, 5) и 05.18.04 - Технология

мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (п. 1,4,6,7).

По материалам выполненных исследований опубликовано 13 научных работ, в то числе 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, заявок на патенты РФ - 2.

Материал автореферата изложен корректно и логично.

Диссертационная работа соответствует критериям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Горбунков М. В. заслуживает присуждения 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».

заведующий кафедрой экспертизы товаров  
ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный  
университет имени Коста Левановича Хетагурова»,  
к.т.н., доцент



Ибрагимова З.Р.

08.06.2016 г.

ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный  
университет имени Коста Левановича Хетагурова»,  
362025, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ул.  
Ватутина 44-46

Телефон :+7(8672) 53-91-12

E-mail: [nosu@nosu.ru](mailto:nosu@nosu.ru)

Подпись Ибрагимовой З.Р.



Ученый секретарь Кокаева Ф.А.

заверяю