

ОТЗЫВ

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.

Известно, что современные тенденции развития пищевых и перерабатывающих отраслей АПК связаны с биотехнологией. Главная причина тому – принятая в 2013 году программа мероприятий, намеченная к выполнению в государственном масштабе до 2020 года. Диссертационная работа Горбункова М.В. направленная на разработку инновационных технических решений, позволяющих поднять уровень производства, увеличить объемы необходимых продуктов в структуре питания человека, снизить экологическую напряженность окружающей среды является актуальной и имеет важное научное и практическое значение. Научная новизна исследований заключается в том, что Горбунков М.В. впервые установил фракционный состав протеолитического комплекса препарата «Протепсин». На основании проведенных исследований соискателем 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%).

Материалы диссертации Горбункова М.В. прошли широкую апробацию и достаточно освещены в научной печати, автором опубликовано по теме диссертации 13 научных работ, в том числе 3 в изданиях, определенных ВАК Минобрнауки России, притом 2 заявки на патенты РФ. Все поставленные перед соискателем задачи были успешно решены и поэтому, считаем, что данная диссертационная работа является законченным научным трудом.

Отмечая в целом актуальность, новизну и научно-практическую значимость проведенных исследований, оценивая положительно диссертационную работу М.В. Горбункова, хотелось бы сделать некоторые пожелания, возникшие при ознакомлении с работой:

- в автореферате необходимо было бы привести характеристику основного объекта исследования (ферментный препарат «Протепсин»).

На основании вышеизложенного, считаем, что данная научная работа по актуальности, новизне, обоснованности, достоверности полученных результатов и практической значимости полностью соответствует предъявляемым требованиям к кандидатским диссертациям, а её автор Горбунков Михаил Владимирович заслуживает присуждения искомой 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.

Салаткова Надежда Павловна, адрес: 308503,
Белгородская область, Белгородский район, п. Майский,
ул. Садовая, д.10, кв. 34, тел. 8-920-201-03-00, e-mail: tatida@mail.ru
Заведующая кафедрой технологии сырья и продуктов
животного происхождения ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ,
кандидат технических наук, доцент

Н.П. Салаткова

Малахова Татьяна Александровна,
тел. 8-920-584-46-91, e-mail: tan.malahova2012@yandex.ru
Ассистент кафедры технологии сырья и продуктов
животного происхождения ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ



Т.А. Малахова

Л.С. Малахова
заместитель отдела кадров
06.06.2016 года