

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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

Одной из важнейших государственных задач является разработка и внедрение новых эффективных технологий для пищевых и перерабатывающих отраслей АПК России.

Диссертационное исследование посвящено актуальной проблеме – созданию ферментных технологий пищевых отраслей АПК для стабилизации ресурсного потенциала и создания новых линеек пищевых продуктов, конкурентно способных на внутреннем рынке.

Научная новизна заключается в том, что автором впервые установлен фракционный состав протеолитического комплекса препарата «Протепсин», а также идентифицированы два протеолитических фермента, отличающиеся физико-химическими и биохимическими свойствами.

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

Практическая значимость работы состоит в развитии научных представлений прикладной энзимологии, обосновании и внедрении новых технических решений по использованию ферментных технологий для стабилизации ресурсного потенциала мясной и молочной отраслей за счет имеющихся внутрипроизводственных резервов и их глубокой переработки.

Новизна технических решений подтверждена заявками на патенты РФ (заявка №201514756/13(073256); №2015147566/13(073255)), а их значимость – результатами апробаций и внедрением в реальное производство.

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. Разработана и внедрена техническая документация на производство, доказана экономическая целесообразность и новизна технических решений в частных технологиях мясопродуктов.

Общее заключение. Научная новизна выполненных исследований и высокая практическая значимость дают основание оценить выполненную

работу как актуальную, вносящую вклад в теорию и практику развития отрасли биотехнологии пищевых продуктов.

Диссертация полностью соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученой степени», а ее 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.

Заведующий кафедрой технологии
хранения и переработки
животноводческой продукции
ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный
аграрный университет»,
д-р. техн. наук, профессор

Тимошенко Николай Васильевич

Профессор кафедры технологии
хранения и переработки
животноводческой продукции
ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный
аграрный университет»,
д-р. с.-х. наук, профессор

Патиева Александра Михайловна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования «Кубанский государственный
аграрный университет»

350044, г. Краснодар, ул. Калинина 13.

Тел.: +7(861)221-59-42.

Эл.почта: mail@kubsau.ru.

15.06.2016 г