

## 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 биологически активных веществ и 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Важнейшей государственной задачей, решаемой на современном этапе, является разработка и внедрение эффективных технологий для пищевых и перерабатывающих отраслей аграрно-промышленного комплекса, обеспечивающих высокое качество и безопасность готовых продуктов. Производство продукции животного происхождения является значимой отраслью с точки зрения ее использования в рационах питания для поддержания здоровья, умственной и метаболической активности. Использование биотехнологий при переработке сырья и производстве продуктов животного происхождения позволяет увеличить объемы необходимых продуктов в структуре питания населения, расширить ассортимент, интенсифицировать технологические процессы и обеспечить экологическую безопасность производств.

В связи с этим, актуальность диссертационного исследования, посвященного развитию ферментных технологий обработки низкосортного и маловостребованного сырья животного происхождения, не вызывает сомнения.

Научная новизна заключается в том, что автором впервые установлен фракционный состав протеолитического комплекса препарата «Пепсин», а также идентифицированы два протеолитических фермента отличающихся физико-химическими и биохимическими свойствами, установлен состав их активных центров с использованием методов электрофореза и хроматографии

Выполненная работа содержит ряд новых научных решений. По результатам исследований опубликовано 13 печатных работ, в том числе 3 научные статьи в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Результаты диссертационного исследования представлены на международных, всероссийских, региональных научных конференциях и выставках, по итогам которых работа награждена дипломами и медалями.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в том, что автором обоснованы и внедрены новые технические решения по

использованию ферментных технологий в мясной и молочной отраслях пищевой промышленности.

По автореферату диссертационной работы имеется замечание.

Из автореферата (стр. 15, рисунок 7) не понятно, в чем заключалась ферментная обработка мясного сырья, что являлось мясным сырьем. Приведенные текстовые данные о снижении числа вегетативных клеток не соответствуют графическим данным.

Указанное замечание не снижает общее положительное впечатление о диссертационной работе.

На основании изложенного считаем, что по актуальности, методологическому подходу, научной новизне и практической значимости диссертационная работа «Физико-химические свойства протеолитического комплекса и применение ферментного препарата «Протепсин» соответствует требованиям пункта 9 «Положения о порядке присвоения ученых степеней», утвержденного Постановлением правительства РФ № 842 от 24.09.2013, а ее автор Горбунков Михаил Владимирович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ; 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Доктор технических наук, профессор,  
Заслуженный деятель науки Российской Федерации, заместитель директора по научной и инновационной деятельности ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Викторова Елена Павловна

Доктор технических наук, доцент,  
главный научный сотрудник  
отдела хранения и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Першакова Татьяна Викторовна

350072, Россия, г. Краснодар, ул. Тополиная аллея, 2  
ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»  
Тел. (861) 252-15-93  
e-mail: [kisp@kubannet.ru](mailto:kisp@kubannet.ru)

10.06.2016г

*Татьяна Першакова*  
2-1

