

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Горбункова Михаила Владимировича* "Физико-химические свойства ферментов протеолитического комплекса и применение 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

Современный мир характеризуется глобальной экологической проблемой, где существенно истощены невозобновляемые природные ресурсы, а также множеством проблем, связанных с дефицитом продовольствия, ухудшением состояния здоровья людей и качества жизни в целом. Широкие возможности современной пищевой биотехнологии, в частности ферментные технологии, позволяют получать продукты с заданным химическим составом и свойствами, а также расширять сырьевую базу, что имеет существенное экономическое, технологическое и техническое значение. В данном аспекте экспериментальные исследования Горбункова М.В. являются актуальными.

Новизна, отличающая диссертационную работу, определена тем, что по совокупности результатов исследований научно обоснована гипотеза о принципиальной возможности применения нового отечественного ферментного препарата в технологии продуктов животного происхождения. Для этого всесторонне исследованы физико-химические и биокаталитические свойства протеолитического комплекса препарата "Протепсин". Изучено влияние препарата на свойства мясного и молочного сырья. Полученные данные о субстратной специфичности нового ферментного комплекса явились обоснованием его применения в технологии мясных и молочных продуктов.

Новизна предложенных в работе технических решений подтверждена подачей заявок на получение охранных документов на изобретения, что позволяет судить о законченности исследования и полноте реализации его результатов.

Степень обоснованности научных положений и выводов диссертационной работы обеспечивается большим объемом выполненных исследований с применением современных методов и приборов. Достоверность выполненных исследований и полученных результатов подтверждается правильным методологическим подходом и математической обработкой экспериментальных данных.

По автореферату имеется замечание относительно отсутствия цифровых данных, характеризующих изменение функционально-технологических свойств мясного сырья при обработке препаратом "Протепсин", что затрудняет анализ эффективности ферментных технологий, предложенных диссертантом.

В целом по объему проведенных исследований, актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа полностью соответствует требованиям "Положения о присуждении ученых степеней" (п.9), а Горбунков М.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.07 и 05.18.04.

Профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения
ФГБОУ ВО "Кубанский государственный технологический университет" (КубГТУ)

д-р техн. наук, профессор

Запорожский Алексей Александрович



Адрес лица, представившего отзыв на автореферат диссертации Горбункова М.В.:
350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2, КубГТУ. E-mail: dekan_fzdo@mail.ru.