

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Самсонова Максима Вячеславовича «Разработка технологии снеков из сырья водного происхождения на основе астаксантиносодержащего белкового гидролизата, выделенного из панцирных отходов креветки», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Актуальность, научная новизна и практическая значимость работы вполне объективно сформулированы в автореферате и не вызывают сомнений. Исследования проведены с применением современных методов, адекватных поставленным задачам. Выводы логично аргументированы экспериментальным материалом и вытекают из результатов исследований. Основные результаты диссертационной работы достаточно полно опубликованы в открытой печати, доложены и обсуждены на научных форумах международного и всероссийского уровня.

Особый интерес представляет предлагаемое автором направление использования панцирьсодержащих отходов креветки при получении белковых гидролизатов. Автором исследованы эффективности извлечения белка и липидов из панцирного субстрата, представлены результаты исследования химического состава панцирьсодержащих отходов (ПСО), а также исследованы показатели эффективности извлечения из ПСО протеина, липидов и астаксантина. Исследован процесс влияния предварительной обработки на гидролиз панцирного субстрата протосубтилином ГЗх. Представлена технология выделения белкового астаксантиносодержащего гидролизата и обоснована технология производства формованных сушеных снеков на его основе.

Предлагаемые автором рекомендации по применению астаксантиносодержащего белкового гидролизата в частных технологиях комбинированных снеков позволят эффективно сочетать достижения отечественной науки с условиями промышленного производства.

О практической ценности работы свидетельствуют разработанные пакеты нормативной документации на новые виды продуктов: ТУ 10.89.14-295-00472093-2018 «Каратинопротеиновый концентрат», ТУ 10.20,31-296-0047293-2018 «Продукт из разделки варено-мороженых креветок», ТУ 10.85.12007-00471544-2018 «Белково-растительные крипсы», а новизна разработанной технологии подтверждена патентом RU № 2690470

Наряду с положительной оценкой диссертационной работы следует высказать замечания:

1. Хотелось бы обратить внимание соискателя на отсутствие в автореферате экономических аспектов выполняемой работы. К примеру, какую стоимость будут иметь снеки на основе астаксантиносодержащего белкового гидролизата по сравнению с традиционными.

В целом работа представляет собой законченный этап исследований, выполненных на актуальную тему, а высказанные замечания не снижают значимости и общей положительной оценки диссертационной работы.

Таким образом, учитывая актуальность, новизну, методический уровень и практическую ценность диссертационной работы Самсонова М.В., считаем, что она соответствует требованиям ВАК, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

доктор технических наук,
профессор,
заведующий кафедрой
управление качеством и технологии
водных биоресурсов ФГБОУ ВО ВГУИТ

Дворянинова О.П.

кандидат технических наук,
доцент кафедры
управление качеством и технологии
водных биоресурсов ФГБОУ ВО ВГУИТ

Алехина А.В.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Подпись: *Дворяниновой О.П.*
ЗАВЕРЯЮ
Начальник управления *А.В. Алехина*



Дворянинова Ольга Павловна — г. Воронеж Проспект Революции 19 ФГБОУ ВО ВГУИТ, olga-dvor@yandex.ru 8 (473)255-36-55, 8 (473)253-26-05

Алехина Анастасия Викторовна — г. Воронеж Проспект Революции 19 ФГБОУ ВО ВГУИТ, alehinanastya@inbox.ru 8-473-255-15-49