

**ОТЗЫВ**  
**НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ**  
**«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ**  
**ПРОТЕОЛИТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ИЗ ВТОРИЧНОГО РЫБНОГО СЫРЬЯ»,**  
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук  
по специальности 4.3.5. – Биотехнология продуктов питания и биологически  
активных веществ

**БАЖЕНОВА ЕЛИСЕЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА**

Целью диссертационного исследования являлось научное обоснование и разработка технологии производства протеолитических ферментов из пищеварительных органов промысловых рыб Северо-Западного региона России.

Тема работы актуальна, так как автор решает вопрос использования внутренних органов рыб в пищевых целях путем разработки технологии пищевых ферментных препаратов. Разработанная технология позволит повысить коэффициент использования сырья, даст возможность получить новые биологические катализаторы различных биохимических процессов, принесет предприятию дополнительную экономическую выгоду.

Работа имеет научную новизну, так как в ней впервые обосновано производство препаратов протеолитических ферментов из пищеварительных органов судака, леща, сельди балтийской (салаки). Обоснованы рациональные режимы подготовки и обработки сырья. Получены ферментные препараты и исследованы их свойства. Оценена возможность производства высокочищенных препаратов.

Практическая значимость работы состоит в обосновании режимов и параметров получения ферментных препаратов из внутренних органов рыб. Установлены сроки годности полученных препаратов, режимы хранения, показатели качества. Автор разработал рекомендации к использованию препаратов. Подтверждена микробиологическая и санитарно-гигиеническая безопасность продукции.

**По представленному автореферату имеются замечания:**

- 1) Из автореферата не понятно, влияет ли стадия автолитических изменений исходного сырья на качественные показатели, в т.ч. активность полученного ферментного препарата.
- 2) Не понятно, какой уровень активности сохраняет ферментный препарат в течение установленного срока годности.

Как можно судить по автореферату, автором проведен большой объем исследований. Представленная работа содержит новую информацию, актуальна, соответствует необходимым требованиям, и автор, Баженов Елисей Александрович, заслуживает присвоения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Чмыхалова Виктория Борисовна, к.б.н.

03.00.18 – Гидробиология

ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», 683003, Петропавловск-Камчатский,

ул. Ключевская, 35,

тел. 300944,

e-mail: chmykhalovav@mail.ru

Зав. кафедрой «Технологии пищевых производств»,

руководитель департамента

«Пищевые биотехнологии»

*Чмыхалова Виктория Борисовна*  
Мих

В.Б. Чмыхалова

**ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ**

Заместитель начальника  
управления по кадровой работе

Т. А. Вежновец

*Мих*  
«21» 11 2013 г.

