

ОТЗЫВ

на автореферат Баженова Елисея Александровича «Разработка технологии ферментных препаратов протеолитического действия из вторичного рыбного сырья» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Направление, представленное в работе, является актуальным в научном и практическом аспектах, так как открывает перспективы для использования вторичного сырья путем осуществления ресурсосберегающих технологий.

Научная значимость заключается в обосновании технологии и выявлении рациональных параметров получения препаратов протеолитического действия из объектов прибрежного рыболовства Калининградской области. В практическом плане в работе показана возможность использования этих препаратов и их эффективность при необходимости гидролиза животного сырья.

Методический уровень данной диссертации высокий, исследование хорошо спланировано, а результаты получены с применением современного оборудования.

Выводы, сформулированные в работе, в целом корректны и подтверждены полученным экспериментальным материалом.

Представленная работа производит хорошее впечатление и открывает перспективы для дальнейшего изучения ферментов гидробионтов и их широкого применения в пищевой области.

Некоторые замечания, на которые автор – Баженов Е.А., без сомнения, ответит при защите, заключаются в следующем:

- в разделе «Научная новизна» упомянута возможность получения автором высокоочищенных препаратов ионообменной хроматографией, однако, в тексте автореферата соответствующие данные недостаточно обоснованы;

- в тексте раздела «Исследование качественных показателей ферментных препаратов...» не совсем понятны аргументы автора по срокам хранения и представляются нелогичными результаты, относящиеся к хранению пресервов;

- в разделе «Определение состава ферментов...» автор, используя, в основном, хроматографическое разделение по массам с определением общей активности отдельных фракций не совсем объективно относит полученные отдельные белковые фрагменты к конкретным специфическим ферментам: пепсину, трипсину, эластазе и т.д.

Это же относится и к выводу п. 9, где конкретно перечислены содержащиеся в препаратах ферменты, что, к сожалению, не следует из представленных экспериментальных данных;

- вызывает вопрос и часть вывода №8, в которой говорится о белковых и коллагеновых гидролизатах.

Непонятно, почему такое разделение, и кроме того, не совсем ясно стремление автора получить продукт с заданным молекулярно-массовым составом.

Заключение. Отмечаю, что актуальность работы, ее научная новизна, практическая ценность и методический уровень вполне доказательно представлены в автореферате. Это позволяет судить о глубине исследований и высокой квалификации автора.

Считаю, что диссертационная работа соответствует заявленной специальности, а ее уровень – требованиям п. 9 положения ВАК РФ к диссертации на соискание ученой степени кандидата наук.

Баженов Елисей Александрович, без сомнения, достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Главный научный сотрудник лаборатории
технологии переработки гидробионтов
Тихоокеанского филиала
ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»),
доктор технических наук, профессор,
tatyana.slutskaya@tinro.ru

Слущкая Татьяна Ноевна

Адрес:
690091, г. Владивосток,
переулок Шевченко, 4
Тел.: 8 (423) 240-13-60

Подпись Т.Н. Слущкой заверяю:
Ученый секретарь
Тихоокеанского филиала
ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»)



М.О. Чалиенко