

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Е.А. Баженова «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»

Диссертационная работа Баженова Е.А. посвящена решению важных и актуальных проблем, отраженных в «Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса РФ на период до 2030 г.», Государственной программе РФ «Развитие рыбохозяйственного комплекса», связанных с повышением комплексного использования водного сырья с применением технологий глубокой переработки, повышением производства продуктов с высокой добавленной стоимостью, внедрения безотходных и инновационных технологий.

Автором обоснован выбор научного направления, объектов и методов экспериментальных исследований, рационально изложены задачи для достижения поставленной цели.

Диссертационная работа Баженова Е.А. представляет научный и практический интерес, поскольку базируется на применении современных методов исследования и оборудования. Достоверность полученных результатов не вызывает сомнения, научные положения, выводы и рекомендации грамотно обоснованы.

Научная ценность работы заключается в разработке технологии производства препаратов протеолитических ферментов из пищеварительных органов судака, леща, сельди балтийской (салаки). Обоснованы рациональные технологические режимы на операциях экстрагирования ферментов, ультразвуковой обработки гомогената, обезжиривания ферментного раствора сепарированием. Автором установлены оптимальные параметры процесса экстрагирования ферментативно активных белков.

Новизна присутствует в исследовании свойств полученных ферментных препаратов – оптимальные уровни pH, температуры гидролитического действия, термостабильность ферментов, эффективность гидролиза ими белковых субстратов с получением фрагментов различного молекулярно-массового состава.

Практическая значимость представленной работы заключается в разработке и апробировании в промышленности технологии ферментных препаратов из пищеварительных органов рыб Северо-Западного региона (судака, леща, салаки, форели ручьевой), обеспечивающей комплексное использование вторичного рыбного сырья и получение востребованной

продукции с добавленной стоимостью. На новую продукцию разработан пакет технической документации.

Материалы научных исследований изложены в 12 научных работах, из которых 2 статьи – в научных журналах из перечня ВАК Минобрнауки РФ, 1 Патент РФ № 2777067, 1 статья – в издании международной базы Scopus.

В качестве замечания можно указать, что из текста автореферата неясно чем обусловлена температура хранения протеолитически ферментных препаратов от минус 2 °С до минус 6 °С.

Считаем, что диссертационная работа Баженова Е.А. «Разработка технологии ферментных препаратов протеолитического действия из вторичного рыбного сырья» представляет собой законченную научно-квалификационную работу, выполненную на актуальную тему, имеет научную и практическую значимость, соответствует требованиям п. «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор, Баженов Елисей Александрович, заслуживает присуждения ученой степени по специальности 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Заведующая кафедрой общественного
питания и сервиса ФГБОУ ВО
«Кубанский государственный
технологический университет»,
доктор технических наук, профессор

Тамова

Майя Юрьевна

Доцент кафедры общественного
питания и сервиса ФГБОУ ВО
«Кубанский государственный
технологический университет»,
кандидат технических наук

Журавлев

Ростислав Андреевич

350072, г. Краснодар, ул. Московская, д.2
ФГБОУ ВО «КубГТУ»
Тел.: 8 (861) 274-67-45
e-mail: tamova_maya@mail.ru



Подпись Журавлева Р.А.

Начальник

УПРАВЛЕНИЕ

КАДРОВ

« 21 »

Е.В. Рысу

2023