

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Баженова Елисея Александровича
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ
ПРОТЕОЛИТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ИЗ ВТОРИЧНОГО
РЫБНОГО СЫРЬЯ», представленную на соискание ученой степени кандидата
наук по специальности 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и
биологически активных веществ»

Производство ферментов в России, на сегодняшний день, одна из наиболее импортозависимых отраслей. И поэтому, разработка, внедрение новых, уникальных, лабораторных разработки в производство ферментных препаратов позволит увеличить долю отечественной продукции в выпуске качественных ферментных препаратов, автоматически снизив зависимость сельского хозяйства и экономики России от зарубежных производителей.

В связи с вышеизложенным, диссертационная работа Баженова Елисея Александровича, посвященная научному обоснованию и разработке технологии производства протеолитических ферментов из пищеварительных органов промысловых рыб Северо – Западного региона России является актуальной и своевременной.

Диссертационная работа выполнена в соответствии с ГБ НИР кафедры пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «КГТУ» по теме 30.36.100.2 «Разработка и совершенствование технологии пищевых продуктов повышенной пищевой ценности» (2017 – 2022).

Новизна научных исследований работы заключается в том, что автором научно обоснована технология производства препаратов протеолитических ферментов из пищеварительных органов судака, леща, сельди балтийской (салаки). Определены рациональные технологические режимы производства ферментного препарата и установлены оптимальные параметры процесса экстрагирования ферментативно-активных белков. Впервые исследованы биохимические и биофизические свойства полученных ферментов.

Техническая новизна диссертационного исследования подтверждена патентом на изобретение RU № 2777067 «Способ получения ферментного препарата протеолитического действия»

Сформулированные выводы, положения и рекомендации аргументированы и логически вытекают из анализа результатов выполненной работы.

Достоверность результатов работы подтверждена широким и корректным применением методов статистической обработки.

Материалы, изложенные в диссертации, прошли широкую апробацию на конференциях международного и национального уровней: XI Международной научно – практической конференции (НПК) «Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество» (Калининград: АтлантНИРО, 2017); VII – XI НПК «Пищевая и морская биотехнология» в рамках VI – X Международного «Балтийского морского форума» (Калининград, 2018 – 2022) и др.

Результаты исследований отмечены дипломами победителя на X международном конкурсе научно – исследовательских работ молодёжи «Продовольственная безопасность» (Екатеринбург, 2019 г.), на Международных НПК Россия – Германия «Экосистемы без границ» (Калининград, 2020, 2021), на конкурсе 53 – стипендиальной программы Экологического фонда Германии (DBU) (Калининград, 2020), по результатам которого получена стипендия на стажировку в научно-исследовательской лаборатории "ANiMOX" (Германия, Берлин) с 05.02.2020 по 04.02.2021г.

По теме диссертации опубликовано 12 научных работ, в т.ч. 2 в ведущих рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК Российской Федерации, одна научная статья в издании, индексируемом в международной базе цитирования Scopus, получен патент РФ на изобретение.

Замечание: на странице 13 автореферата автор предлагает проводить стабилизацию ферментных растворов 10% пищевой соли. Желательно было

провести исследования по влиянию указанной концентрации поваренной соли на протеолитическую активность раствора ферментных препаратов.

Замечание не снижает ценности проведенных исследований и общей положительной оценки диссертационной работы.

Диссертационная работа, представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук, выполнена на актуальную тему, имеет научную новизну и практическую значимость.

По структуре, содержанию, научной новизне и практической значимости диссертационная работа «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ИЗ ВТОРИЧНОГО РЫБНОГО СЫРЬЯ» отвечает требованиям п.п. 9,10,11,13 и 14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (редакция от 18.03.2023 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Баженов Елисей Александрович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

доктор технических наук, профессор,
директор научно-образовательного центра «Прикладные нанобиотехнологии», профессор кафедры пищевой инженерии аграрного производства ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет»
20.11.2023 г.

Тихонов Сергей Леонидович



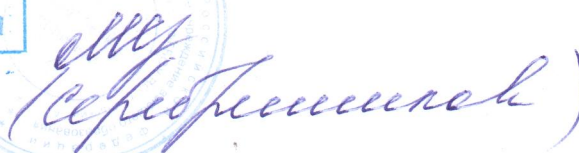
Федеральное государственной бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
Адрес: 620000, Уральский ФО, Свердловская область,
г. Екатеринбург, ул.Карла Либкнехта, 42
Тел. +7 9122769895; E-mail: tihonov75@bk.ru

Подпись

Тихонов С.Л.

Заверяю:

Заместитель начальника
по общим вопросам


(Сергей Сергеевич)