

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Баженова Елисея Александровича на тему: «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»

В рассматриваемом автореферате автором поставлена задача разработки ферментов из вторичного рыбного сырья, которые позволят совершенствовать технологии пищевых продуктов повышенной пищевой ценности и активно участвовать в программе импортозамещения и значительно расширить ассортимент. В этих условиях комплексное использование источников пищевого сырья, характерных для регионов проживания населения, является перспективным шагом в осуществлении поставленных государством целей. Использование потенциала вторичных сырьевых ресурсов является рациональным и экономически целесообразным. В связи с этим, тема диссертационная работа Баженова Е.А. является актуальной.

Автор в своей работе привел анализ сырья для получения ферментных препаратов, обосновал практические аспекты получения и использования ферментов. С целью рационального использования вторичных рыбных ресурсов, были изучены физические, химические и технотехнические характеристики, и сделаны выводы о экономической эффективности и рентабельности выпуска протеолитических ферментов, полученных при переработке пищеварительных органов судака, леща, сельди балтийской (салаки) и форели ручьевой.

В результате выполнения диссертационной работы были получены новые рациональные параметры технологического процесса производства протеолитических ферментов из пищеварительных органов промысловых рыб; определены оптимальные параметры процесса экстрагирования ферментов из пищеварительных органов рыб и установлены сроки годности ферментных препаратов при различных температурных условиях хранения.

По важности решенных автором в диссертационной работе задач, теоретической и практической значимости результатов, а также завершенности результатов считаю, что цель исследований достигнута. Работа имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость, которая подтверждена

патентом № 2777067 РФ на изобретение «Способ получения ферментного препарата протеолитического действия».

К работе имеется следующее замечания:

На стр. 12-13, указано, что «...продолжительность УЗ – обработки не более 3 – 4 мин. УЗ – воздействие позволяет сократить экстрагирование не менее чем на один час», а в табл. 4 представлены данные только при УЗ – обработке 3 мин.; а при 4 мин. как изменяется процесс?

На рис. 4 не указаны ед. измерения (час, мин).

Из выполненных исследований и их обоснований, представленных в автореферате (рис. 3) не понятно, почему у судака, леща и салаки рН находится в пределах: 2,5; 9,5; 10,0 (табл. 5)?

Ряд исследований, приведенных на стр. 14-17 иллюстрируют показатели леща и судака, а на стр. 17 – появляется форель. Почему нет логической последовательности изложения? Или эти объекты не исследованы?

Вместе с тем, указанные замечания не влияют на общую положительную оценку, а диссертационная работа «Разработка технологии ферментных препаратов протеолитического действия из вторичного рыбного сырья» соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 с изменениями и дополнениями от 11 сентября 2021г., предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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»

Д.т.н., профессор кафедры
«Индустрия питания, гостиничного
бизнеса и сервиса», ФГБОУ ВО
«Российский биотехнологический
университет», профессор



Анна Тимофеевна Васюкова

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический
Университет (РОСБИОТЕХ)»
125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11,

