

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Есипенко Романа Владимировича «Научное обоснование и разработка технологии пищевых продуктов на основе биоконверсии двустворчатых моллюсков и молочной сыворотки», представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Морепродукты являются востребованным пищевым продуктом, источником полноценного пищевого белка и биологически активных веществ различной природы. Для осуществления промышленной переработки наиболее распространенных в водах Дальнего Востока закрывающихся видов двустворчатых моллюсков (спизула, корбикула, мерценария) необходимо внесение изменений в технологический цикл и разработка технологии ферментолитатов мягких тканей моллюсков. Обогащение ферментолитатов двустворчатых моллюсков молочной сывороткой позволит получать продукт, который по своему аминокислотному составу будет соответствовать «идеальному белку».

В связи с этим диссертационная работа Есипенко Р.В., посвященная научному обоснованию технологии комбинированных пищевых функциональной направленности на основе ферментативного гидролиза сырья морского и наземного происхождения являются актуальными и своевременными.

Исследования, проведенные автором позволили обосновать целесообразность введения технологии ферментолитатов с использованием молочной сыворотки и разработать продукты функциональной направленности.

Научная новизна диссертационной работы заключается в том, что впервые были установлены оптимальные параметры ферментативного гидролиза мягких тканей моллюсков, научно обоснован способ обогащения ферментолитатов моллюсков молочной сывороткой, определено влияние разных доз ферментолитатов моллюсков на рост и развитие хлебопекарных дрожжей.

Практическая значимость диссертационной работы состоит в том, разработана и апробирована на производственных площадях ООО «ФармОушн Лаб» (г.Партизанск) технология ферментолитатов мягких тканей моллюсков с применением молочной сыворотки, разработана технология продуктов функциональной направленности сухих первых блюд «Морской обед» и галет «Арктика М».

Основные положения диссертации изложены в 20 опубликованных научных трудах, в том числе 5 статей - в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ; доложены и получили положительную оценку на научно-практических конференциях различного уровня (2012-2016гг.). Разработана техническая документация на технологию

ферментализатов всех мягких тканей двустворчатых моллюсков с использованием молочной сыворотки (СТО 00471515-057-2017), получен патент РФ «Способ получения пищевого продукта, обладающего биологически активными свойствами, из гидробионтов» (№ 2580157), разработана и утверждена техническая документация на сухие первые блюда «Морской обед» (СТО 00471515-058-2017) и галеты «Арктика М» (СТО 00471515-059-2017) высокой пищевой и биологической ценности.

К автору имеется замечание: при описании объектов исследования используется общее понятие «молочная сыворотка», следовало бы уточнить вид применяемой сыворотки: подсырная, творожная или казеиновая, свежая или сухая.

Указанное замечание не снижает ценность проведенного исследования. Диссертационная работа по актуальности, научной новизне, объему проведенных исследований, выводам отвечает требованиям ВАК РФ к диссертациям, а ее автор, Есипенко Р.В., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Заведующий кафедрой  
пищевой инженерии  
Уральского государственного  
экономического университета,  
доктор технических наук,  
профессор  
05.18.15

Тихонов Сергей Леонидович

16.08.18

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»  
620144, г.Екатеринбург, ул. 8 Марта, Народной воли, 62/45  
тел.+7(343) 221-17-07, e-mail: usue@usue.ru

Зегина

Бег. спец.



устроено:

Кедровский Р.В.