

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Есипенко Романа Владимировича на тему:

«НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ БИОКОНВЕРСИИ ДВУХСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ И МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ»,

представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Увеличение ассортимента пищевых продуктов – это всегда актуально, особенно если речь идёт о продуктах, обогащённых биологически ценными веществами. Дальний Восток России – край богатый продуктами моря, поэтому технология использования морепродуктов, а именно двухстворчатых моллюсков, всегда актуально.

Выполненные диссертантом экспериментальные работы позволили получить ряд новых результатов, раскрывающих возможность использовать ферментативный гидролиз мягких тканей моллюсков.

В качестве исследовательских методик были выбраны классические подходы ведущих учёных, что свидетельствует о приверженности классической школе.

Разработанная автором технология комплексной переработки мягких тканей моллюсков и вторичного молочного сырья, позволила расширить ассортимент выпускающих продуктов питания (о чём свидетельствуют полученный патент и разработанные СТО).

Объём диссертационной работы 152 страницы и 243 использованных литературных источников, в том числе 99 иностранных, свидетельствует о достаточной проработке темы исследования.

Результаты проведённых исследований имеют научный и практический интерес, что нашло отражение в 20 опубликованных работах (в том числе 5 статей в рецензируемых журналах из списка ВАК Российской Федерации) и докладах на различного рода научно-практических конференциях.

Выводы обоснованы и соответствуют общему содержанию диссертации. Результаты несомненно имеют научный и практический интерес.

Замечания:

1. Почему для определения структуры белков были взяты старые методики, 50-х годов? Например, сегодня действует ОФС.1.2.3.0022.15 «Определение

аминного азота методами формольного и йодометрического титрования» с 2015 года.

2. Для ферментализации были взяты два препарата из Дании «Мегатерин» и «Протомекс». В процессе ферментализации, при использовании этих препаратов, получено разное количество аминокислот (таблицы 2, 4). Если предположить, что в производстве будет использоваться другой препарат, будут ли получены такие же результаты и, как следствие, рекомендовать технологию для тиражирования?
3. Таблица 2. Чем объяснить существенную разницу между различными веществами в составе тканей Спизулы при использовании разных препаратов для ферментализации? Например, содержание незаменимых аминокислот различается на 38% (15,3 и 21,1 мг/г), а содержание пептидов – в 3 раза (8 и 25 мг/г).
4. Рисунок 8. Чем можно объяснить угнетающее действие повышенных концентраций (больше 1%) ферментализаторов на дрожжевые клетки?

По данным, представленных в автореферате, можно сделать вывод о том, что диссертация соответствует требованиям ВАК, предъявляемые к кандидатским диссертациям, а её автор Р.В. Есипенко достоин присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

02.04.2018 г.

Кандидат сельскохозяйственных наук,
заведующий кафедрой производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
Частного образовательного учреждения
высшего образования Центросоюза
Российской Федерации Сибирского
университета потребительской кооперации
630087, Новосибирская область,
г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26
тел.: 8(383) 315-35-41
e-mail: tovteh@sibupk.nsk.su

Вячеслав Юрьевич Листков

