

**ОТЗЫВ  
НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ  
«НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ  
БИОКОНВЕРСИИ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ И МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ»,**  
представленной на соискание ученой 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 биологически активных веществ

**ЕСИПЕНКО РОМАНОМ ВЛАДИМИРОВИЧЕМ**

Целью диссертационного исследования являлось научное обоснование технологии комбинированных пищевых продуктов функциональной направленности на основе ферментативного гидролиза сырья морского и наземного происхождения.

Тема работы актуальна, так как согласуется с Доктриной продовольственной безопасности Российской Федерации, Государственной программой развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 гг.

Работа имеет научную новизну, так как в ходе исследования было проведено комплексное исследование размерно-массовых характеристик и технохимического состава мягких тканей трех видов двустворчатых моллюсков Японского моря, обоснован способ их биоконверсии, определены рациональные параметры ферментативного гидролиза мягких тканей моллюсков, охарактеризован состав ферментолитатов мягких тканей моллюсков. Впервые научно обоснован способ обогащения ферментолитатов двустворчатых моллюсков молочной сывороткой.

Практическая значимость работы заключается в обосновании и разработке технологии ферментолитатов всех мягких тканей двустворчатых моллюсков с использованием молочной сыворотки, что подтверждено патентом.

По представленному автореферату имеются следующие замечания:

1. Поставленные в работе задачи не вполне соответствуют выводам.
2. В пункте «Научная новизна» указано: «Установлено, что ... общая биологическая ценность обогащенных ферментолитатов определяется их составом ...». Это не новизна – разумеется, что биохимические свойства и биологическая ценность определяются составом.
3. Указано, что отбор проб для анализа проводили по ГОСТ 7631-85. Этот ГОСТ в настоящее время не распространяется на отбор проб. Действует ГОСТ 31339-2006.
4. По тексту используется термин «срок хранения». В настоящее время в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» понятие сроков хранения не применяется – устанавливаются сроки годности.
5. С. 17. Указано: «Результаты органолептической оценки показали, что наибольшей полнотой показателей характеризуется ...». Не ясно, что подразумевается под «полнотой показателей».
6. С. 10. На рисунке 2 в подписи оси ординат допущена опечатка.
7. По списку публикаций автора:
  - статья 2 в списке: опубликована в журнале «Современные проблемы науки и образования». В данный журнал группа научных специальностей с шифром 05.18.00 не включена;
  - статья 3 в списке: ситуация не однозначна, необходимо знать дату принятия статьи к публикации, так как с 01.12.2015 г. журнал не входит в список ВАК;
  - статья 4 в списке: статья опубликована в журнале «Хранение и переработка сельхозсырья» № 5, 2016 г. (май). В списке ВАК по состоянию на 19 апреля 2016 г. журнал не входит в список ВАК;
  - статья 5 в списке: опубликована в журнале «Естественные и технические науки». В данный журнал группа научных специальностей с шифром 05.18.00 не включена.

В целом, как можно судить по автореферату, автором проведен достаточный объем исследований. Представленная работа содержит новую информацию, актуальна, соответствует необходимым требованиям, и автор, Есипенко Р.В., заслуживает присвоения 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 биологически активных веществ.

Ефимов Андрей Анатольевич, к.т.н.

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств  
ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»

683003, Петропавловск-Камчатский

ул. Ключевская, 35,

тел. 300944, e-mail: efimova\_mv@kamchatgtu.ru

Доцент кафедры «Технологии пищевых производств»

*Директор Ефимов А.А.*

*Мачавский Сергей Т.А. Вожновский*

А.А. Ефимов