

Отзыв

на автореферат диссертации Третьяковой Ирины Николаевны
**«ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ГИДРОЛИЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ И
ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ ПУТЕМ ПОВЫШЕНИЯ АКТИВНОСТИ И
СТАБИЛЬНОСТИ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ»** на
соискание степени кандидата технических наук по специальности
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных
веществ

Создание высокоценных белковых добавок для мясной промышленности на основе растительных сырьевых ресурсов позволяет снизить себестоимость мясопродуктов при сохранении пищевой ценности.

При этом вкус, аромат, цвет и консистенция мясопродуктов, приобретение функционально-технологических свойств во многом зависят от ферментов, содержащихся в мясе. Известно, что обработка мяса протеолитическими ферментами улучшает технологические свойства и повышает его усвояемость более чем на 16 %.

Автором поставлена и последовательно решена цель по разработке нового белкового препарата из растительного сырья Уральского региона. К решению поставленной цели автор подошел поэтапно, проведя ряд исследований. Диссертантом на основании исследований обосновано использование трипсина для получения белкового препарата из семян люпина. Для ферментативного гидролиза предложены режимы и условия, обеспечивающие максимально успешное его течение и результат. Также апробированы и усовершенствованы технология и режим микрокапсулирования ферментов в псевдокипящем слое. Доказана эффективность установленных режимов иммобилизации ферментов.

По теме диссертации опубликовано 14 научных работ в том числе 6 в журналах ВАК, 2 проиндексированы в Международных базах Scopus и Web of Science.

Замечания по автореферату диссертации:

1. Автором разработана технология получения поликомпонентного ферментного препарата из пепсина и папаина, которая включает нанесение защитного покрытия (4 мкм) из мальтодекстрина на пепсин, нанесение папаина с последующим нанесением слоя мальтодекстрина (4 мкм). В связи с этим возникает вопрос: как автор контролировал толщину слоя папаина в полученном ферментном препарате.

2. Не ясно какое количество поликомпонентного ферментного препарата содержалось в рассоле для шприцевания ветчинных изделий. Указанные замечания не снижают ценности работы.

В целом диссертационная работа соответствует требованиям ВАК РФ, а ее, автор, Третьякова И.Н., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Доктор технических наук
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов
и биологически активных веществ
05.18.04 - Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств
доцент, директор технологического
института пищевой промышленности
Кемеровского государственного
университета

Оксана Васильевна Козлова

3.08.2021 г.

650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная, 6
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»
Тел.: +7 (3842) 39-09-79
E-mail: tf@kemsu.ru

