

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Леонида Васильевича Дамбаровича
«Биотехнологический способ получения жира
из вторичного рыбного сырья и обоснование его
применения в пищевых и технических продуктах»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по специальности:

4.3.5 – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

Диссертационная работа Дамбаровича Леонида Васильевича посвящена изучению биотехнологического способа получения жира из вторичного рыбного сырья и обоснованию его применения в пищевых и технических продуктах.

Целью диссертационной работы является научное обоснование технологии получения жира из вторичного рыбного сырья Калининградской области биотехнологическим способом и его применения в пищевых и технических продуктах.

Своевременное сохранение вторичного сырья рыбоперерабатывающих предприятий и правильный подход к технологии его использования открывает широкие перспективы для создания продукции как пищевого, так и технического назначения. Автором научно обоснована ферментативная технология получения жира из наиболее массового вторичного рыбного сырья Калининградской области – отходов от разделки атлантической скумбрии и копченой балтийской кильки. Обосновано применение полученных жиров в зависимости от критериальных показателей безопасности для производства пищевого эмульсионного соуса функционального уровня качества и топливного биодизеля. Ввиду вышесказанного, проведенные исследования представляются актуальными.

Полученные соискателем результаты имеют как научное, так и практическое значение. Основное содержание работы хорошо структурировано, а выводы четко сформулированы.

В качестве замечания, носящего более рекомендательный характер, можно было бы посоветовать определить фракционный состав липидов методом тонкослойной хроматографии для жира пищевого назначения с целью более полной оценки его питательной ценности для человека.

Также из текста автореферата не совсем понятно, при одинаковой ли температуре проводился гидролиз с участием трех разных ферментов и использовались ли буферные смеси. На странице 10 автореферата указано: «Ферментативный гидролиз проводили в условиях регулируемой температуры (53 ± 2 °C) при постоянном перемешивании в лабораторном шейкере-инкубаторе.»

Возможно, не соответствием температурного режима для коммерческого препарата протосубтилин («Сиббио-фарм»), температурный оптимум которого от 45 до 50 °С, объясняется получение наилучших показателей при использовании ферментного препарата алакалаза.

В целом диссертационная работа Дамбаровича Леонида Васильевича производит впечатление хорошо продуманного и организованного исследования. Современные методы исследования и статистическая обработка данных позволяют считать результаты, полученные Леонидом Васильевичем достоверными, а выводы обоснованными.

Автореферат диссертации полностью соответствует требованиям п. 2 Порядка присуждения ученых степеней к диссертациям, представляемым на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор – Л. В. Дамбарович несомненно заслуживает присуждения искомой ученой степени.

Рысакова Кира Сергеевна

Кандидат биологических наук по специальности 03.00.04 «биохимия».

Заведующий лабораторией химико-аналитических исследований Центра экологического мониторинга Полярного филиала ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО» им. Н. М. Книповича), e-mail: rysakova@pinro.vniro.ru

Адрес: 183038, г. Мурманск, ул. Академика Книповича, 6.

Интернет сайт организации: <http://pinro.vniro.ru>

E-mail: pinro@vniro.ru

Тел. организации: +7 (815 2) 47-31-81

Я, Рысакова Кира Сергеевна, даю согласие на включение своих персональных данных в документы, связанные с работой диссертационного совета, и их дальнейшую обработку.

3 сентября 2025 г.

К. Ры / К. С. Рысакова/

Подпись К. С. Рысаковой заверяю:

Ученый секретарь Полярного филиала ФГБНУ «ВНИРО»

Левин

А. И. Рысакова

