

ОТЗЫВ

научного руководителя на соискателя ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ
(технические науки)
Леонтьеву Светлану Александровну

Диссертационное исследование Леонтьевой С.А. на тему «Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции» является актуальным. В ходе прохождения обучения в аспирантуре и написания исследования Леонтьева С.А. зарекомендовала себя как инициативный исследователь, способный четко формулировать и грамотно решать задачи и поставленные цели. Во многих научных мероприятиях, проводимых аспирантурой или кафедрой, соискатель принимал самое активное участие. За период написания диссертации Леонтьева С.А. выросла как исследователь, повысив свою методологическую культуру, демонстрируя исследовательские навыки и поисковое поведение. Приобретя умение самостоятельно анализировать задачи поставленные научным руководителем, соискатель значительно повысила свою публикационную активность, имея в своем списке достаточное количество статей ВАК.

В ходе написания диссертации автор демонстрировала большую заинтересованность в работе, готовность и умение вести научную дискуссию, проявляя высокую тактичность, уважение и деликатность в отношении сотрудников кафедры. Выбрав тему «Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции», Леонтьева С.А. смогла не только рассмотреть теоретические аспекты данной темы, но и разобрать практическую технологию ее анализа, показать новый ракурс методов и методик. Успешному проведению исследования способствовало умение Леонтьевой С.А. осуществлять контакт с преподавателями кафедры, вести научную дискуссию, прислушиваться к мнению оппонентов и аргументированно представлять собственную позицию.

Леонтьева С.А. как молодой ученый продемонстрировала способность работы в команде, ею были подготовлены статьи в соавторстве с научным руководителем.

Актуальность исследования не вызывает сомнения. Те аспекты на сухое молозиво и пептиды выделенные из ферментативного гидролизата фабрициевой сумки, которые представлены в теме диссертационного

исследования, несомненно, обладают новизной и имеют общебиологическое значение. Кроме того, изучение практического применения пептидов в технологии специализированной пищевой продукции актуально, поскольку наиболее целесообразным направлением использования пептидов из ФС является специализированная продукция, рекомендованная при повышенных физических и эмоциональных нагрузках. Имеется ограниченное количество исследований по данной теме, что придаёт представленной работе большую ценность.

В ходе выполнения диссертационного исследования, благодаря экспериментам, поставленным, впервые получены следующие интересные результаты: представлены рациональные технологические режимы ферментативного гидролиза фабрициевой сумки, в результате которых есть возможность выделения пептидов с молекулярной массой 27-18 кДа; впервые проведена оценка биологической активности пептидов; доказано иммуностимулирующее действие бурсальных пептидов на мышцах с экспериментальным синдромом иммунодефицита; установлено отрицательное влияние пептидов на жизнеспособность опухолевых клеток; показана возможность активизации неспецифического иммунитета мышцей бурсальными пептидами на фоне экспериментальной сальмонеллезной инфекции; обоснован состав белкового сухого напитка для питания спортсменов, в который входят пептиды, выделенные из ферментативного гидролизата фабрициевой сумки цыплят-бройлеров, и иммуноглобулины сухого молока коров.

По результатам исследований Леонтьевой С.А. опубликовано 16 научных работ, из них 6 статей в научных изданиях, включенных в Перечень ВАК РФ, 2 статьи в журнале «Техника и технология пищевых производств», включенном в перечень ВАК РФ и индексируемом в базе Scopus и Web of Science.

В ходе подготовки диссертации Леонтьева С.А. проявила себя как высококвалифицированный специалист, целеустремленный, самостоятельный, ответственный и творческий исследователь, владеющий современными методами научного познания.

Хорошее владение инструментарием и знание теоретических и практических основ исследования, склонность к систематизации и обобщению материалов на высоком научном уровне, корректность при проведении и интерпретации полученных результатов, творческие способности и эрудированность позволили успешно завершить Леонтьевой С.А., работу над кандидатской диссертацией.

Показанная благодаря диссертационному исследованию разработка технологии получения пептидов путем ферментативного гидролиза фабрициевой сумки цыплят-бройлеров имеет важное практическое значение.

Полученные результаты использованы для разработки рецептуры и технологии напитка для питания спортсменов на основе сухого молочива коров и пептидов. Некоторые результаты исследования используются в учебном процессе на кафедре пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» при подготовке бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.01 «Биотехнология».

Диссертация является научно-квалификационной работой, оформленной на основании проведенного диссертантом законченного содержательного исследования с обоснованными выводами, обладающими несомненной научной новизной. В работе решена важная научная задача.

Диссертационная работа Леонтьевой С.А. рекомендуется к защите по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки).

Научный руководитель
к.в.н., доцент кафедры пищевой
инженерии

Н.А. Кольберг

Подпись Кольберг Н.А. удостоверение.
Начальник отдела управления по работе
с персоналом
14.09.2022 г.



Фрашина О.Б.