

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Леонтьевой Светланы Александровны «Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Пептиды - соединения, в которых остатки аминокислот связаны друг с другом пептидной связью за счет карбоксильной группы одной и аминогруппы другой аминокислоты. Пептиды в организме выполняют роль «информационных носителей» - они переносят биологическую информацию от одной клетки к другой. При правильно работающей клетки орган функционирует корректно. Если клетка дает сбой в работе клетки это, как правило, приводит к заболеваниям. Пептиды могут получать из растений, живых организмов, а также могут быть искусственно синтезированы.

Биологически активные пептиды способны нормализовать гомеостаз организма при патологии, блокируют проникновение вирусов в клетку хозяина. Пептиды обладают иммуностропным и бактерицидным действием при наноконцентрациях, вызывают гибель опухолевых клеток и используются как биомаркеры в онкологии.

Биоактивные пептиды различаются в зависимости от их структуры, аминокислотного состава и последовательности, и их можно было получать различными методами, в частности ферментативным гидролизом.

Одним из направлений создания пищевых продуктов функциональной направленности является их обогащения биологически активными пептидами.

Важным источником биологически активных веществ является молозиво коров – первое молоко после отела.

В связи с вышеизложенным, диссертационное исследование Леонтьевой С.А. в котором рассмотрена возможность выделения биологически активных пептидов из фабрициевой сумки цыплят-бройлеров, концентрирования биологически активных веществ в сухом молозиве и дальнейшем использовании в составе сухого напитка для питания спортсменов является актуальным.

Новизна научных исследований заключается в оценке биологической активности ферментативного гидролизата фабрициевой сумки цыплят-бройлеров, содержащего пептиды. Автором усовершенствована технология получения сухого молозива с сохранением биологически активных веществ.

Практическая значимость работы заключается в разработки сухого напитка для питания спортсменов «Спортивное долголетие».

По результатам исследований опубликовано 16 научных работ, из них , 8 статей в научных изданиях, включенных в Перечень ВАК РФ.

Замечание: желательно автору было обосновать использование мышей разных линий C57BL/6, C57BL/10, C3H, SJL для оценки иммуномодулирующего действия пептидов.

Заключение.

Считаю, что по актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости, объему проведенных исследований диссертационная работа Леонтьевой Светланы Александровны «Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции», соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней, а ее автор, Леонтьева Светлана Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Доктор технических наук (05.18.07),
доцент, профессор кафедры
прикладной биотехнологии
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет» Сергей Александрович Емельянов



22.11.2022 г.

Адрес: г. Ставрополь, пр. Кулакова 2, ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», корпус № 23, ауд. 507а
Телефон: (8652) 95-68-00 доб. 51-02
E-mail: sergemelyan@mail.ru

