

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

Актуальность темы. Поиску нетрадиционного сырья животного происхождения путем применения энерго- и ресурсосберегающих технологий, разработке технологий выделения из вторичного мясного сырья биологически активных веществ со стабильными характеристиками, в том числе пептидов, обладающих выраженными свойствами модуляторов иммунологических реакций специфического и неспецифического иммунитета, с дальнейшим их использованием в составе пищевой продукции специального назначения посвящены работы отечественных и зарубежных ученых. Поэтому направление работы Леонтьевой Светланы Александровны весьма актуально и является перспективным не только для получения стабильных препаратов из фабрициевой бурсы и молозива коров, но и разработке рецептуры качественного белкового сухого напитка для питания спортсменов с их использованием.

По своему содержанию диссертация Леонтьевой С.А. продолжает направление исследования в области разработки прикладной биотехнологии в производстве продуктов питания и биологически активных веществ, использованию биотехнологического и биогенного потенциала пищевого сырья как биологически активной системы.

Научная новизна. Для достижения поставленной в диссертации цели автором разработаны положения, отличающиеся научной новизной. Основными из них является обоснование применения фабрициевой сумки как источника иммуномодулирующих компонентов – бурсальных пептидов с молекулярной массой 18–27 кДа для производства специализированной пищевой продукции на примере сухого белкового напитка для питания спортсменов и оценка биологической активности пептидов, выделенных из ферментативного гидролизата фабрициевой сумки цыплят-бройлеров.

Автор доказала иммуностропное действие бурсальных пептидов на мышцах линий C57BL/6, C57BL/10, C3H, SJL с экспериментальным синдромом иммунодефицита.

Содержание диссертации. Работа состоит из трех глав, введения и заключения. Все эти разделы диссертационной работы детально отражены в автореферате. В первой главе работы представлен обзор источников биологически активных веществ: молозива, фабрициевой сумки и технологии выделения пептидов с иммуномодулирующими свойствами.

Во второй главе работы изложены организация эксперимента, объекты и методы исследования.

В третьей главе приведено описание технологии выделения пептидов из фабрициевой сумки, оценка биологической активности пептидов, выделенных из ферментативного гидролизата фабрициевой сумки цыплят-бройлеров, практическое применение пептидов в технологии специализированной пищевой продукции.

Вопрос.

1. Из автореферата неясно, насколько долго сохраняются свойства биологически активных веществ в течение рекомендуемого хранения, и как они зависят от внешних воздействий (температура, свет, влажность).

2. Проводилась ли апробация сухого белкового напитка на добровольцах-спортсменах?

В целом указанные вопросы не снижают общей значимости работы, она является законченным научным трудом, имеющим существенную научную новизну и практическую ценность в области разработки технологии получения специализированной пищевой продукции с ферментированными из фабрициевой сумки (бурсы) цыплят-бройлеров пептидами.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа полностью соответствует требованиям «Положения о присуждении 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.

Согласна на включение в аттестационное дело и дальнейшую обработку моих персональных данных, необходимых для процедуры защиты диссертации Леонтьевой С.А.

Заведующий кафедрой технологии мясных и молочных продуктов
ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», д.б.н. (03.00.23), профессор

Ежкова Галина Олеговна

ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
420015, ул. К. Маркса д.68
Тел. 8(843)231-43-73, E.mail: egkova@kstu.ru



Подпись *Ежкова*

удостоверяю.
Начальник отдела по работе с
сотрудниками ФГБОУ ВО «КНИТУ»

А.Р. Урешинова
А.Р. Урешинова

« 15 » 11 20 22