

Отзыв

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

Актуальность работы состоит в разработке технологии получения биологически активных добавок, содержащих низкомолекулярные пептиды, проявляющие иммуномоделирующую активность. Влиянию пептидов на различные функции организма человека посвящено большое количество работ отечественных и зарубежных ученых, данное научное направление активно развивается в последнее время и является весьма перспективным.

В разделе «Научная новизна» наиболее важным является выявленная автором работы возможность активации неспецифического иммунитета, а также замедления развития определенного вида опухолевых клеток под влиянием пептидов, содержащихся в ферментолизатах фабрициевой сумки цыплят. Анализ экспериментального материала, представленного в автореферате диссертации, позволил установить иммуномоделирующее действие низкомолекулярных пептидов, что выражается в «выравнивании» показателей крови у экспериментальных животных с искусственно вызванным иммунодефицитом под воздействием ферментолизата.

Очень важным представляется то, что автором показана перспектива использования пептидов, повышающих устойчивость организма к инфекции (сальмонеллез) за счет стимуляции иммунной системы и возможно – положительного влияния на клеточный иммунитет.

Несомненным достоинством работы является и обоснование практического применения пептидов в составе пищевой продукции. Проведены исследования, показывающие низкую степень токсичности полученных ферментолизатов, что служит обоснованием для рекомендации их

в составе питания потребителей, в частности, спортсменов. Практическая ценность работы подтверждена также разработкой и утверждением технической документации на новые напитки для спортсменов.

Автором применены современные методы исследования и объективной оценки полученных экспериментальных данных, что свидетельствует о высоком методическом уровне работы и достоверности фактического материала. Степень достоверности полученных результатов исследования подтверждена публикациями в печати, в том числе в рецензируемых журналах ВАК Минобрнауки РФ, а также апробацией на конференциях.

При ознакомлении с авторефератом возникли некоторые вопросы и замечания:

1. Автором не совсем верно, на наш взгляд, утверждается по тексту и в выводах автореферата, что использовался препарат пептидов, выделенных из ферментативного гидролизата, хотя собственно процесс выделения не описан.

2. Хотелось бы, чтобы в автореферате были приведены условия хранения ферментализата (или препарата).

3. Не достаточно, на наш взгляд, обосновано применение папаина. Автор не совсем верно позиционирует папаин как единственную протеиназу, способствующую гидролизу белков на пептиды и аминокислоты. Есть перечень ферментов, проявляющих такое же действие.

4. Почему при описании дозировок папаина приводится процентное его количество без учета активности, обычно выражаемой в протеолитических единицах (ПЕ)?

5. При оценке биологической активности не обосновано: почему испытания проводились на нескольких линиях мышей? При этом не всегда указывается количество экспериментальных и контрольных животных.

6. Неожиданно построение раздела «Заключение», в котором содержатся выводы и их подпункты. Хотелось бы получить соответствующее пояснение.

Оценивая уровень работы, полученные впечатляющие результаты, степень опубликованности, можно сделать следующее заключение.

Указанные замечания не снижают научной ценности и практической значимости диссертационной работы Леонтьевой Светланы Александровны на тему: «Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции», которая соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. От 12.08.2016), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Максимова Светлана Николаевна
Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.т.н., профессор
690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б
Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: maxsvet61@mail.ru
Специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

 Максимова С. Н.

Слуцкая Татьяна Ноевна
Профессор кафедры «Технология продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», д.т.н., профессор
690087, г. Владивосток, ул. Луговая 52-Б
Тел. 8 (423) 226-49-71, e-mail: t.slutskaya@mail.ru
Специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

 Слуцкая Т.Н..

Подписи Максимовой С.Н. и Слуцкой Т.Н. заверяю
Ректор ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»,
д.ф.-м. н, профессор





Щека О.Л