

## 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

Диссертационная работа Леонтьевой Светланы Александровны посвящена экспериментальному обоснованию и разработке технологических решений, направленных на получение пептидов с иммуномодулирующими свойствами путем ферментативного гидролиза фабрициевой сумки цыплят-бройлеров и их практическое применение в составе специализированной пищевой продукции.

Рассматриваемая в работе тема представляется весьма актуальной. Несмотря на быстрое развитие в сфере биотехнологий пищевых ингредиентов, разработка новых специализированных пищевых продуктов, биологически активных веществ, а также продуктов на их основе заслуживает особого внимания. В этой связи возрастает значение разработки технологических решений, в том числе с применением биотехнологических способов, позволяющих получать пептиды с иммуномодулирующим действием выделенных из органов лимфоидной ткани животных и их дальнейшее применение в составе специализированных пищевых продуктах.

Научная новизна диссертационной работы Леонтьевой Светланы Александровны заключается в том, что определены параметры ферментативного гидролизата для эффективного выделения пептидов обладающих иммуномодулирующим действием, проведена оценка их биологической активности. Автором разработан новый специализированный продукт для питания спортсменов «Спортивное долголетие» с применением функциональных ингредиентов, в частности, сухое молозива коров и пептидов Фабрициевой сумки цыплят-бройлеров.

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

Автореферат данной диссертационной работы оформлен грамотно и логично, отражает суть выполненного исследования.

Замечание: В таблице 1 автореферата представлено распределение фракций пептидов ФГФСЦБ по молекулярной массе. Всего выделено три фракции с молекулярными массами: 30–27 кДа, 27–18 и менее 18 кДа.

Возможно, каждая фракция состоит из нескольких пептидов. Автору следовало было дать характеристику пептидов каждой фракции.

Считаю, что диссертационная работа «Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции» соответствует требованиям ВАК РФ, 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  
(специальность 05.18.15 - Технология и  
товароведение пищевых продуктов функционального  
и специализированного назначения и общественного  
питания), доцент, главный научный сотрудник отдела  
пищевых систем и биотехнологий  
Сибирского федерального научного  
центра агробиотехнологий Российской академии  
наук, Россия, Новосибирская область,  
Новосибирский район, пос. Краснообск,  
а/я 358, +7-383-348-04-09, gnu\_ip@ngs.ru

  
\_\_\_\_\_ О. К. Мотовилов

*01.12.2017*

Подпись заверяю, заместитель директора по  
научно-технической работе СФНЦА РАН, к.х. наук

  
\_\_\_\_\_ А.М. Захаренко

