

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», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Одной из задач современного общества является развитие устойчивой экономики, в том числе направленной на повышение стоимости побочных продуктов агропромышленного производства, например, молозива коров и субпродуктов птицы (Фабрициева сумка). В этом контексте диссертационное исследование Леонтьевой С.А. демонстрирует биотехнологический подход к получению биоактивных пептидов из белковой фракции побочного продукта (бурсы) производства мяса птицы и является несомненно актуальным.

Важно отметить подход диссертанта к получению биологически активных пептидов. Известно, что аминокислотный состав, последовательность аминокислот, молекулярная масса и, соответственно, активность пептидов может зависеть от способа выделения. Автор для получения пептидов использовал ферментативную модификацию белков протеолитическим ферментом папаином, который широко применяется в пищевой промышленности, определил рациональные технологические режимы гидролиза белков бурсы путем контроля гидролитического процесса. Следует отметить, что представленная автором технология гидролиза является промышленно воспроизводимой, позволяющей выделять пептиды из бурсы в масштабах производства.

В работе соискатель убедительно экспериментально доказал иммуностропное действие выделенных бурсальных пептидов.

Не менее важным направлением, представленным в диссертации Леонтьевой С.А., является переработка молозива коров с сохранением в нем важных фармакологически активных веществ - иммуноглобулинов.

Автором создан новый продукт с применением сухого молозива коров и бурсальных пептидов, разработана соответствующая нормативная документация на полученный продукт и проведена промышленная апробация производства.

По теме диссертации опубликовано достаточное количество статей - 16, из них 8 - в журналах, рекомендованных ВАК РФ.


Результаты исследований доложены на Международных и Всероссийских научно-практических конференциях.

Из текста автореферата не понятно, чем обоснована доза заражения мышей *S. enteritidis* 92 при внутрибрюшинном введении. Вопрос не носит принципиального характера и не снижает положительного впечатления о работе.

Заключение

На основании вышеизложенного считаем, что диссертация «Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции» по актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, 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 (по специальности 03.01.06 – биотехнология (в том числе бионанотехнологии)), заведующий лабораторией бактериальных препаратов ФГБНУ «ВНИИТИБП»  Павленко Игорь Викторович

Доктор биологических наук (по специальности 03.01.06 – биотехнология (в том числе бионанотехнологии)), доцент, ведущий научный сотрудник лаборатории качества и безопасности лекарственных средств для ветеринарного применения ФГБНУ «ВНИИТИБП»  Неминущая Лариса Анатольевна

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт биологической промышленности (ФГБНУ «ВНИИТИБП»)

141142, Московская обл., городской округ Лосино-Петровский, пос. Биокомбината, строение №17, корпус 1

Тел/факс 8(49656)7-32-63 e-mail: vnitibp@mail.ru

Подписи Павленко И.В. и Неминущей Л.А. заверяю

Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИИТИБП», кандидат сельскохозяйственных наук 

Маркова Евгения Владимировна

17 ноября 2022г.

