

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

В литературных источниках полезные эффекты при употреблении молозива объясняются наличием в нем биологически активных пептидов, полученных из интактных белков. Эти пептиды могут высвобождаться во время желудочно-кишечного переваривания, следовательно, молозиво коров представляется потенциальным источником биологически активных нативных белков и пептидных фракций, что обосновывает его включение в качестве функциональных ингредиентов в различные пищевые продукты.

Из бursы получают иммунологически активный препарат пептидной природы. Установлено, что в системе *in vivo* и *in vitro* биологическая активность препарата направлена на усиление иммунологической реактивности.

В связи с этим, диссертационная работа Леонтьевой Светланы Александровны, посвященная обоснованию возможности использования в качестве функциональных ингредиентов в составе нового продукта специализированного назначения, в частности, бурсальных пептидов и сухого молозива является несомненно актуальной.

Научная новизна работы заключается в следующем: разработана технология выделения пептидов из бursы, проведена оценка биологической активности бурсальных пептидов. На мышах линий C57BL/6, C57BL/10, C3H, SJL с экспериментальным синдромом иммунодефицита доказано, что введение пептидов лабораторным мышам внутрь уменьшает отклонения исследуемых гематологических показателей от физиологической нормы, что свидетельствует об иммуностропном действии пептидов. Установлено, что пептиды проявляют цитотоксические свойства в отношении клеток раковых клеток и активизируют неспецифический иммунитет, повышают пролиферативную активность лимфоцитов.

В качестве научной новизны также можно отметить разработку технологии производства сухого молозива, обеспечивающую сохранение общих иммуноглобулинов и иммуноглобулинов классов G, A, M.

Практическая значимость работы заключается в создании нового пищевого продукта с использованием бурсальных пептидов и сухого молозива, который автором рекомендован для питания спортсменов (ТУ и ТИ 1544240-018-02069214-2021 «Напиток белковый сухой для питания спортсменов»).

