

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Леонтьевой Светланы Александровны «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

Выделение новых биологически активных с последующей оценкой их эффективности и возможности создания пищевой продукции различной функциональной направленности является актуальным направлением научных исследований в области пищевой биотехнологии.

Следовательно, диссертационное исследование Леонтьевой С.А., посвященное получению ферментного гидролизата из фабрициевой сумки цыплят-бройлеров с последующим выделением биопептидов, а также переработке молозива коров и созданием функциональной пищевой продукции на их основе представляет научный и практический интерес.

Научная новизна диссертационной работы Леонтьевой С.А. соответствует паспорту ВАК специальности 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и заключается в обосновании применения бурсальных пептидов для производства специализированной пищевой продукции, определении рациональных технологических режимов ферментации фабрициевой сумки, позволяющих выделить биопептиды и доказательстве их биологической активности на культурах клеток и лабораторных животных, а также совершенствование технологии получения сухого молозива с сохранением содержания общих иммуноглобулинов.

Следует отметить то, что автор при выполнении диссертационной работы использовал современные методы исследования, в частности, ионообменной хроматографии, гелъхроматографии, гелъэлектрофореза в полиакриламидом геле, иммуногистологии и биологии, используемые при моделировании экспериментального иммунодефицита и заражении

сальмонеллезной инфекцией мышей, оценке жизнеспособности культур клеток, в том числе МТТ-тест и спектрофотометрическое сканирование.

Замечание: Непонятно, в эксперименте по определению влияния пептидов на неспецифическую резистентность к инфекциям чем обоснован выбор доз (150 мг/кг, 750 мг/кг и 3 750 мг/кг).

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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,
руководитель Научно-исследовательского
испытательного центра
ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.
Горбатова" РАН

Наталья Леонидовна
Вострикова

18 ноября 2022

Федеральное государственное бюджетное
научное учреждение "Федеральный
научный центр пищевых систем им. В.М.
Горбатова" РАН (ФГБНУ "ФНЦ пищевых
систем им. В.М. Горбатова" РАН)



109316 Москва,
ул. Талалихина, 26
тел: 8495-676-95-11
n.vostrikova@fncps.ru