

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мерзляковой Наталии Вадимовны на тему «Выделение нативного биологически активного пептида с синтезом аналога и практическое использование для обогащения мороженого», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Совершенствование знаний об эпигенетической регуляции и дальнейшее исследование коротких пептидов для целенаправленного действия позволяет расширить потенциал применения пептидов в пищевой отрасли, где другие классы биофармацевтиков могут быть неэффективными.

В связи с этим тема диссертационной работы Мерзляковой Н.В., посвященная выделению термостабильного нативного пептида из молозива коров с доказанными функциональными свойствами и синтез его аналога для использования в технологии мороженого является актуальной.

Достоинством и новизной работы является то, что автором теоретически обоснован направленный гидролиз белка молозива коров для получения пептида с заданной антимикробной активностью. Экспериментально подтверждены антимикробные и противовирусные свойства выделенного пептида. В результате исследований синтезирован аналог нативного пептида и доказана его эффективность. Автором отмечено, что пептид будет эффективен как функциональный противомикробный ингредиент в составе мороженого, так как проведены исследования по его термостабильности и подтверждена противомикробная активность термически обработанного пептида.

Исходя из вышеизложенного следует, что диссертационная работа соответствует паспорту научной специальности 4.3.5 (технические науки) в рамках п. 6, 7, 8, 10, 25.

При анализе текста автореферата возникло следующее замечание: в автореферате не представлено научное обоснование стадии внесения пептида (Рисунок 1 – Технологическая схема производства смеси мороженого, обогащенного пептидом LREGIKNK (фрагмент)).

Диссертация «Выделение нативного биологически активного пептида с синтезом аналога и практическое использование для обогащения мороженого» соответствует необходимым критериям, предъявляемым к диссертационным работам на соискание учёной степени кандидата наук, соответствует пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения учёных степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 №842 (в действующей редакции), а её автор, Мерзлякова Наталия Вадимовна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Доктор технических наук, профессор
кафедры «Технология продуктов животного
происхождения. Товароведение»
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный
университет технологий и управления»

670013, РФ, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ,
ул.Ключевская 40 В, телефон: * 7(3012) 43-14-15
эл.почта: bayanab@mail.ru

Подпись Баженовой Б.А.
заверяю



Баженова Баяна Анатольевна

06.10.2025

начальник Управления делами
Хантаева И.Н.