

ОТЗЫВ

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

В соответствии с решением Президента Российской Федерации распоряжением Правительства РФ от 29 июня 2016 г. № 1364-р утверждена Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации. При этом значительное внимание уделяется использованию в составе пищевых продуктов новых видов биологически активных веществ (БАВ), в число которых автор данной диссертационной работы включает биологически активные пептиды (БАП), обладающими различными полезными свойствами, в числе которых антимикробные, что позволяет считать выбранное направление исследований актуальным.

Также автор диссертационной работы тщательно изучил работы учёных, как российских, так и зарубежных в области пептидомики и исследований пищевых биопептидов, что позволило ему чётко сформулировать цель работы – выделение термостабильного нативного пептида из молозива коров с доказанными функциональными свойствами и синтез его аналога для использования в технологии мороженого и опрелить задачи для её достижения.

Диссертационная работа Н.В. Мерзляковой отличается научной новизной, которая подробно отражена в публикациях автора и автореферате её диссертации.

Практическая значимость диссертации заключается в разработке, промышленной апробации и внедрении в производство (ООО «Хладокомбинат № 3», г. Екатеринбург) мороженого, обогащённого биопептидом.

По теме диссертации опубликовано 18 научных работ, в том числе 8 в изданиях из перечня ВАК РФ.

Автор диссертации тщательно провёл исследования по определению антимикробной активности пептида выделенного из молозива коров и определению его количества, вносимого в состав нового вида мороженого.

При всех достоинствах диссертационной работы желательным было зарегистрировать заявку на новизну научного исследования.

Необходимо отметить, что данное замечание не снижает новизны и практической ценности диссертационной работы соискателя Н.В. Мерзляковой.

Считаю, что диссертационная работа выполнена на высоком научном уровне, является завершённой научно-квалификационной работой, отвечающей требованиям положения «О порядке присуждения учёных степеней» утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а её автор Мерз-

злякова Наталия Вадимовна заслуживает присуждения ей учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5.Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Доктор технических наук (специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), профессор, профессор кафедры «Продуктов питания и пищевой биотехнологии» агротехнологического факультета Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» 644008, Сибирский федеральный округ, Омская область, г. Омск, Институтская площадь, д. 1.

Тел: 8 (905) 943-56-67

E-mail: nb.gavrilova@omgau.org

Гаврилова Наталья Борисовна

«05» ноября 2025 г

Подпись Гавриловой Н.Б. заверяю:



Гаврилова

Гоман

врио проректора
по научной работе
Гоман Н.В.