

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Мерзляковой Наталии Вадимовны**
«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

Актуальность. Диссертационная работа Мерзляковой Наталии Вадимовны посвящена актуальному для пищевой и биотехнологической промышленности направлению исследований, связанному с направленным синтезом биологически активных пептидов на основе глубокого гидролиза белков животного происхождения и их использованию в функциональном питании, в частности, в производстве мороженого.

Научная новизна работы заключается в экспериментальном обосновании технологических параметров ферментативного гидролиза белков молозива, установлении состава и свойств получаемого биологически активного пептида. Установлены параметры подготовки и стадия внесения в смесь синтезированного пептида LREGIKNK в качестве функционального пищевого ингредиента мороженого «Пломбир ванильный 15 %».

Теоретическая и практическая значимость работы заключается в обосновании параметров получения биологически активного пептида и механизма его действия. Технология мороженого, обогащенного синтезированным пептидом LREGIKNK, прошла апробацию в производственных условиях ООО «Хладокомбинат № 3» (г. Екатеринбург). Результаты диссертационного исследования внедрены в учебный процесс подготовки бакалавров и магистров по направлению Биотехнология ФГБОУ ВО «Уральский государственный лесотехнический университет».

Апробация работы. Список работ, опубликованных по теме диссертации, включает 18 наименований, из которых 8 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 статья в издании, индексируемом в базе Scopus. Результаты исследований были доложены и обсуждены на ряде научно-практических конференций всероссийского и международного уровней в период с 2022 по 2024 гг.

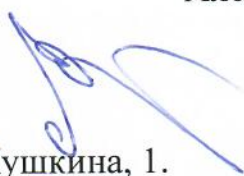
В качестве замечания следует отметить, что в таблице 2 автореферата не указана массовая доля жира основного рецептурного компонента мороженого – молока цельного. Указанное замечание не снижает научную и практическую значимость работы.

Диссертационная работа полностью соответствует требованиям пп. 9-11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, в действующей редакции, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, Мерзлякова Наталия Вадимовна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Заведующий кафедрой прикладной биотехнологии,
главный научный сотрудник НИЛ
пищевой и промышленной биотехнологии,
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»,
доктор технических наук, доцент

Алексей Дмитриевич Лодыгин

20.10.2025



Адрес: 355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1.

Телефон: (8652) 33-08-49

e-mail: allodygin@yandex.ru

ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:

начальник отдела по
работе с сотрудниками УКА

И.С. ГОРБАЧЕВА

