

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Мерзляковой Натальи 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

Актуальность. Приоритетным направлением государственной социально-экономической политики является обеспечение продовольственной безопасности, гарантирующей продовольственную независимость страны и доступ населения к качественной и безопасной пищевой продукции. Одним из направлений повышения пищевой ценности и придания функциональной направленности пищевым продуктам является применение биологически активных пептидов, обладающих биологическим потенциалом.

Указанные обстоятельства определяют актуальность исследований Мерзляковой Н.В., которые могут рассматриваться как научный вклад в развитие пептидомии и исследованию пищевых биопептидов.

Научная новизна заключается в обосновании рациональных технологических параметров протеолиза белка молозива коров для получения БАП с заданной функциональной направленностью; установлении состава нативного пептида; подтверждении его безопасности и функциональной направленности.

Практическая значимость. Полученные диссертантом результаты нашли применение в разработке обогащенного мороженого, пройдена промышленная апробация на предприятии.

Научные положения, базирующиеся на результатах диссертационного исследования, отражены в публикациях на международных и всероссийских научных мероприятиях. По результатам проведенных работ опубликовано 18 научных работ, в том числе 5 в журналах из списка ВАК (К1, К2) Минобрнауки РФ, из них 1 статья в журналах, индексируемых в международных базах цитирования Scopus и Web of Science.

Диссертационная работа Мерзляковой Н.В., представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук, является законченным научным исследованием. Достоверность результатов не вызывает сомнения вследствие использования разнообразных современных методов исследования.

Несмотря на высокую положительную оценку работы в целом, имеются вопросы:

1. Какая суточная норма потребления разработанного мороженого рекомендуется автором?

2. Таблица 3 автореферата - отмечены показатели качества обогащенного мороженого. Вызывает интерес, какой показатель качества будет выделен для цели идентификации разработанного мороженого?

Вопросы не являются принципиальными и не снижают ценность основных положений, предложенных автором к защите.

Считаю, что диссертационная работа Мерзляковой Наталии Вадимовны «Выделение нативного биологически активного пептида с синтезом аналога и практическое использование для обогащения мороженого», представленная на соискание учёной степени кандидата технических наук, по актуальности, научной и практической значимости, объёму выполненных исследований отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Профессор кафедры биотехнологий
и производства продуктов питания ФГБОУ ВО
«Кузбасский государственный аграрный
Университет им. В. Н. Полецкого»,
доктор технических наук (05.18.15),
профессор

 Резниченко Ирина Юрьевна

Сведения об организации:

ФГБОУ ВО «Кузбасский государственный аграрный университет»
Россия, 650056, Кемеровская область, г. Кемерово, ул. Марковцева, 5.
Тел.: +7(3842)734359, ksai@ksai.ru

«7» 10 2025 г.

Подпись Резниченко И.Ю. заверяю

