

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертационной работы Мерзляковой Натальи 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**

Диссертационная работа Мерзляковой Н.В. отражает современное состояние и перспективы развития научного направления в сфере функционального питания. Тематика работы полностью соответствует стратегической задаче, поставленной Президентом Российской Федерации перед Правительством, направленные на повышения качества и продолжительности жизни населения нашей страны.

Автор в диссертационной работе основываясь на научных трудах известных отечественных и зарубежных ученых грамотно сформулировал цель исследований.

Диссертационная работа отличается научной и практической новизной. Автором научно обоснованы и подтверждены в эксперименте рациональные технологические параметры протеолиза белка молозива коров для получения биологически активных пептидов; идентифицирован пептид для которого установлена структура, спрогнозированы антимикробные, противовирусные и противоопухолевые свойства и доказана безопасность применения его в качестве функционального пищевого ингредиента мороженого «Пломбир ванильный 15 %».

В экспертируемой работе в первые научно обоснованы и экспериментально подтверждены параметры подготовки и стадия внесения в смесь синтезированного пептида LREGIKNK в качестве функционального пищевого ингредиента мороженого «Пломбир ванильный 15 %».

Достоинством научной работы является комплексный подход к исследуемой проблеме, а также практическая значимость работы, которая заключается в разработке технологических параметров выделения термостабильного нативного пептида и апробации технологии его синтеза, а также в разработанной технологии производства мороженого «Пломбир ванильный 15 %» с использованием в качестве функционального ингредиента синтезированного пептида LREGIKNK.

Результаты работы получили промышленную апробацию и внедрены на предприятии пищевой промышленности в городе Екатеринбург (ООО «Хладокомбинат № 3»). Еще одним достоинством научной работы является, то что ее результаты активно используются в учебном процессе в ФГБОУ ВО «Уральский государственный лесотехнический университет».

Результаты исследования и выводы достаточно полно аргументированы и подтверждаются большим объемом экспериментальных исследований, которые обработаны методами математико-статистического анализа.

Материалы работы подробно освещены в сборниках научных трудов институтов, сборниках докладов конференций различного уровня, в том числе в 8 статьях профильных журналов «АПК России», «Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета», «Ползуновский вестник», «Технология

и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Пищевая промышленность», «Дальневосточный аграрный вестник», «Вестник ВСГУТУ».

Замечаний и рекомендаций к содержанию автореферата не имеется.

Считаю, что диссертационная работа Мерзляковой Натальи Вадимовны на тему «Выделение нативного биологически активного пептида с синтезом аналога и практическое использование для обогащения мороженого» является законченной научно-исследовательской работой, обладает научной и практической значимостью, соответствует п.п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013 г., предъявляемых 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.

Рецензент

Доктор технических наук, доцент,
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный
университет имени Иммануила Канта»,
профессор высшей школы живых систем
236041, г. Калининград, ул. А. Невского, д. 14,
e-mail: SSukhikh@kantiana.ru
Телефон (4012) 59-55-95 доб. 5005

Сухих Станислав Алексеевич

06.10.2025

