

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ахремко Анастасии Геннадьевны на тему: «Совершенствование протеомного метода для качественного определения белкового состава мяса и мясных продуктов», представленной на соискание ученой степени по специальности 05.18.04. – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

В последние десятилетия протеомика является важным и эффективным постгеномным инструментом в области науки о мясе, помогает интерпретировать молекулярные механизмы, лежащие в основе различных характеристик качества мяса. В связи с текущим повышением уровня жизни потребители нуждаются не только в безопасности мяса, но и в высоком качестве мяса, что стало проблемой во всем мире. Поэтому производство высококачественных мясных продуктов - важный и сложный вопрос для производителей и переработчиков мяса. Однако в этой области существует пробел в знаниях, и направление работы Ахремко А.Г., связанное с усовершенствованием протеомного анализа для качественного определения белкового состава мяса и мясных продуктов, является особо актуальным.

Автором рассмотрены некоторые вариации проведения двумерного электрофореза для определения оптимального варианта анализа мясного протеома на примере мышц *l. dorsi* свиньи. Показано, что наиболее информативным вариантом для разделения белков мышечной ткани является анодный вариант.

Протеомными методами выявлены достоверные различия в белковом составе мышц различной локализации поросят-отъемышей (60 сут) и половозрелых свиней (180 сут).

Исследованиями Ахремко А.Г. изучена возможность применения метода двумерного электрофореза для оценки состава мясных продуктов на примере модельных фаршей с заданным количеством сырья, а также оценен белковый состав фаршей после различного температурного воздействия и после стерилизации.

Основная практическая значимость заключается в усовершенствовании метода двумерного электрофореза, который может быть использован как надежный полуколичественный скрининговый метод определения белкового состава мяса и мясных продуктов.

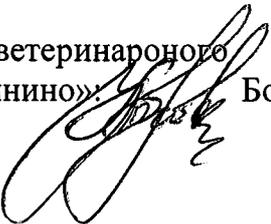
Автореферат написан доходчиво и грамотно. Работу отличает системность подхода к решению поставленных задач. Разделы представленной работы имеют логическую связь, прослеживаемую в соответствии с разработанными задачами исследования. Приведенные результаты можно охарактеризовать как новые, обоснованные и имеющие практическое и научное значение.

Несмотря на законченность работы, научную и практическую значимость диссертации при анализе автореферата диссертации возник вопрос, требующий пояснения:

1. При изучении белкового состава модельных фаршей после термического воздействия почему выбрана температура замораживания минус 40°C?

Высказанные замечания не снижают ценность проведенной работы и полученных в диссертационных исследованиях результатов.

Диссертационная работа Ахремко А.Г. является целостной, логически законченной научно-квалификационной работой, в которой содержится решение задач, имеющих важное значение для развития мясной промышленности. Все вышеизложенное дает основание считать, что работа Ахремко А.Г. выполнена на высоком научном, теоретическом и практическом уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Начальник отдела производственного ветеринарного
и санитарного отдела АО «АПК «Дубинино»  Боброва Елена Анатольевна.

26.11.2021

Тел.: +7-965-110-50-00

E-mail: elenabobrova787@mail.ru

141508, Россия, Московская область, Солнечногорский район,
д. Дубинино, д. 57

Подпись Бобровой Елены Анатольевны заверяю

Начальник
отдела кадров
АНИКШИНА С. А.

