

В диссертационный совет Д 006.021.02
при ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Афанасьева Дмитрия Алексеевича на тему: «Разработка технологии ферментированных колбас, обогащенных биологически активными пептидами», представленной на соискание ученой степени по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

В последние десятилетия в России и во всем мире проводятся активные исследования по получению биологически активных веществ белковой и пептидной природы, поэтому возникает необходимость изучения источников и механизмов образования таких соединений.

Говоря о путях формирования и высвобождения функциональных соединений с биологической активностью, следует отметить ферментацию пищевого сырья стартовыми культурами. Для получения коротких пептидов, потенциально обладающих биологической активностью, необходимым является отбор протеолитических стартовых культур и создание на их основе бактериальных препаратов функциональной направленности.

Целью работы являлась разработка технологии ферментированных колбас стартовыми культурами, способствующими образованию биологически активных пептидов.

В рамках работы ее автором Афанасьевым Д.А. решены следующие задачи: проведен скрининг протеолитических стартовых культур; осуществлена ферментация мясного сырья с последующим протеомным анализом; разработан бактериальный препарат из перспективных в отношении протеолиза мясного сырья стартовых культур; проведена опытно-промышленная выработка ферментированных бактериальным препаратом сырокопченых колбас, с оценкой их органолептических, физико-химических, гистологических и микробиологических показателей, а также протеомным анализом образцов; выявлены пептидные последовательности, потенциально обладающие биологической активностью; разработана схема направленного отбора стартовых культур, способствующих образованию биологически активных пептидов в мясном сырье и готовых мясных продуктах.

Представленные в автореферате данные свидетельствуют о том, что работа обладает научной новизной и практической значимостью.

Разработан бактериальный препарат на основе стартовых культур, обладающих высоким протеолитическим потенциалом и способствующих

