

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»**

Биоактивные пептиды (БАП) определены как «пищевые компоненты, которые помимо своей пищевой ценности оказывают физиологическое воздействие на организм». БАП обычно имеют длину 2–20 аминокислотных остатков, хотя некоторые из них содержат более 20 аминокислотных остатков. В исходном белке пептиды неактивны и поэтому должны высвобождаться, чтобы оказывать свое функциональное действие после протеолитического расщепления пищеварительными ферментами, растительными, животными или бактериальными протеазами

Биоактивные пептиды идентифицированы в ряде пищевых продуктов, включая растительные, молочные и мясные и обладают большим потенциалом для включения в функциональные продукты питания и нутрицевтики.

Актуальность работы обусловлена широким распространением производства функциональных мясных продуктов, в том числе содержащих БАП.

Научная новизна работы состоит в определении протеолитического потенциала стартовых культур; анализе структурных преобразований белков мышечной ткани в ходе ферментации; выявлении коротких пептидов и прогнозировании их биологической активности с применением биоинформационических баз данных; разработке схемы направленного отбора стартовых культур, способствующих образованию биологически активных пептидов в мясном сырье и готовых мясных продуктах.

Практическая значимость работы заключается в разработке бактериального препарата стартовых культур, способствующих образованию БАП в ферментированных мясных продуктах.

По работе имеются следующие вопросы и замечания:

1. Исходя из темы диссертационной работы возникает вопрос – можно ли считать сыропочечные колбасы, обогащенные биологически активными пептидами, функциональным продуктом?

2. Технологии каких еще мясных продуктов позволяют обогащать их биоактивными пептидами?

Вопросы и замечания не носят принципиального характера, работа соответствует требованиям, установленным «Положением о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (в действующей редакции), предъявляемых к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук. Содержание работы полностью соответствует заявленным специальностям. Автореферат дает представление, что Афанасьев Д.А. провел серьезное, актуальное исследование, выполненное на высоком научном и профессиональном уровне, и заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Группа компаний ПТИ, коммерческий
директор, к.т.н.,
m.molochnikov@protein.ru
+7 (916) 129-0197

Молочников
Михаил
Владимирович

Подпись Молочникова М.В.
удостоверяю:

Петрушева
Наталья
Владимировна

Менеджер по персоналу



«01» июля 2022 г.