

## О Т З Ы В

на автореферат диссертации  
Востриковой Натальи Леонидовны

**«Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции»**, по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»

Важной особенностью современного периода в формировании биомедицинских и биотехнологических исследований считается внедрение единого ансамбля постгеномных технологий, в основе которых лежит системный подход к изучению особенностей функционирования протеома млекопитающего. В РФ формирование научного базиса данных в биохимии и медицине, осуществляется с использованием комплекса протеомных и других постгеномных и геномных технологий в сочетании с применением методов масс-спектрометрии изучения биотканей, при этом применение аналогичных аспектов в пищевом направлении практически нет. Изучение биологического материала, позволяющего детально характеризовать отдельные субпротеомы и маркерные вещества в свете прогнозирования и анализа качественных характеристик продуктов питания достаточно перспективно. В связи с этим, актуальность работы Востриковой Натальи Леонидовны не вызывает сомнения.

Необходимо отметить, что воспроизводимость и достоверность результатов, полученных при экспериментальных исследованиях позволили создать оригинальную модель, выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы, на основе протеомных технологий, биоинформационной интерпретации и масс-спектрометрической идентификации. Результаты исследования Востриковой Н.Л. в полной мере отражены в публикациях в ведущих изданиях, в том числе журналах ВАК, в том числе, цитируемых в международных базах (Agris, Scopus, WoS).

Не возникает сомнений, что представленная работа «Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции» по объему материала, методическому уровню исследований, новизне результатов, научной и практической значимости является законченной научно-исследовательской квалификационной работой, отвечающей требованиям ВАК Минобрнауки России, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор Вострикова Н.Л. заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 15.18.04 – «технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Директор ФГБНУ «Научно-исследовательского института биомедицинской химии имени В.Н. Ореховича» (ИБМХ), доктор биологических наук по специальности 03.01.04 «Биохимия», академик РАН  
119121, гор. Москва, ул. Погодинская, д. 10, стр.8  
Телефон: +7 (499) 246-69-80  
E-mail: dir@ibmc.msk.ru



Лисица Андрей Валерьевич