

Отзыв

на диссертационную работу Востриковой Натальи Леонидовны «Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук 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

В своей работе Вострикова Н.Л. представляет разработанную научно-практическую модель выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции. Разработанная модель направлена на решение одной из основных задач Стратегии научно-технологического развития России – обеспечение населения страны качественными продуктами питания.

Востриковой Н.Л. проделана большая работа по разработке научно-практических основ применения системной протеомной стратегии идентификации мяса и оценки аутентичности мясной продукции. В ходе дальнейших экспериментальных исследований были идентифицированы мышечные белки сельскохозяйственных животных и птицы, что позволило получить белковый паттерн. Обоснование наличия ткане- и видоспецифичных различий белков животного происхождения экспериментально подтверждено.

Особое внимание стоит уделить установленному Востриковой Н.Л. перечню белковых биомаркеров аутентичности термообработанной мясной продукции. Разработанные методики качественного и количественного определения мышечных белков позволят установить не только факт фальсификации мясной продукции, но и определить ее уровень, благодаря разработанной Востриковой Н.Л. методики построения протеомных карт выявленных белков мяса и готовой продукции, что крайне актуально в настоящее время в связи со Стратегией научно-технологического развития России в части обеспечения населения качественными продуктами питания. Вострикова Н.Л. выполняла часть этой работы на примере изделий колбасных вареных – один из самых распространенных пищевых продуктов в современной России. Сформированный по результатам этих работ атлас «Протеомные карты мяса и мясной продукции» станет отличным справочным подспорьем для более глубоких и доскональных исследований мясной продукции.

К замечанию, не снижающему общую положительную оценку работы, следует отнести необходимость отработки методики определения качественного и количественного определения мышечных белков на других видах мясной продукции, желательно, производимых при более высоких температурах термической обработки относительно производства изделий колбасных вареных. Но эти замечания никак не отражаются на основных

положениях, представленных диссертантом к защите, а имеют больше характер пожеланий для дальнейших научно-исследовательских работ или диссертационных работ выполняемых под руководством Востриковой Н.Л.

Сомнения в том, 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, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, отсутствуют. Вострикова Н.Л. заслуживает присуждения ей ученой степени доктора технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Директор Санкт-Петербургской
городской ветеринарной
лаборатории-руководитель экспертно-
испытательного центра
ГБУ «Санкт-Петербургская станция
по борьбе с болезнями животных»
д.в.н.

30 сентября 2019г.

Мамлеева Джемиле Аблаевна

Россия, 195196, Санкт-Петербург,
Рижская улица, д. 6, лит. А
Телефон: +7-812-444-77-55
E-mail: spbvetlab@yandex.ru

Подпись Мамлеевой Джемиле Аблаевны
подтверждаю,
специалист по кадрам



Янковская С.В.