

Отзыв

на автореферат диссертационной работы «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, Востриковой Натальей Леонидовной

В настоящее время одна из важнейших задач, стоящая перед руководством страны, – обеспечение населения качественными и безопасными продуктами питания. Если вопросам контроля безопасности всегда уделялось большое внимание, то о проблемах контроля качества продукции начали задумываться относительно недавно. Кроме того, проблемы контроля качества пищевой продукции так же актуальны из-за экспортно-ориентированной политики Российской Федерации. Работа диссертанта и станет необходимым сегодня инструментом для контроля качества мясной продукции.

Целью диссертационной работы являлась разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции. Для разработки такой модели необходимо создать большой справочный блок с информацией о мышечных белках сельскохозяйственных животных и птицы, о различиях видоспецифичных белков животного происхождения, создать перечень белковых биомаркеров, протеомные карты мяса и мясной продукции, причем данный блок должен быть подтвержден экспериментальными данными, что и было сделано Востриковой Н.Л. в диссертационной работе.

Отдельно из всей работы стоит выделить перечень белковых биомаркеров для оценки аутентичности термообработанной мясной продукции, который сделан на примере вареных колбасных изделий. Результаты проделанной работы в этом направлении позволят более эффективно контролировать мясную продукцию на предмет фальсификации,

что, к сожалению, сегодня довольно широко распространено, а это в очередной раз говорит об актуальности проводимой диссертантом работы.

Выводы и рекомендации, изложенные в работе, полностью обоснованы, практическая значимость проведенных исследований не может вызывать сомнения, подтверждаясь публикациями в журналах перечня ВАК и в рецензируемых международных базах данных (Scopus и WoS), участием на конференциях (в том числе международных), немаленький список которых подтверждает широкое обсуждение результатов.

По автореферату замечаний не имеется. Диссертация на соискание степени доктора наук «Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции» является завершенной научно-квалифицированной работой актуальной и отвечающей требованиям ВАК Минобрнауки. Автор работы – 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.

Главный ветеринарный врач,
руководитель службы ветеринарно-санитарного контроля, Останкинский
мясоперерабатывающий комбинат,
Д.б.н. доцент



Никитченко Дмитрий
Владимирович

Москва, Огородный пр., 18
Тел.: +7(499)760-56-90 доб.3787
E-mail: nikitchenko@sosiska.ru

Подпись руки заверяю



Н. Вострикова
директор службы
Н. Э. Бабушкина
15.10.2018