

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации ВОСТРИКОВОЙ НАТАЛЬИ ЛЕОНИДОВНЫ на тему «**Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции**», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и специальности 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

В настоящее время в технологии мясных продуктов используемое мясное сырье достаточно часто имеет пороки, для минимизации которых производители применяют различные подходы, что определяет в дальнейшем некоторые трудности в идентификации веществ белковой природы в конечном продукте. В этой связи системное изучение геномов и белков животного сырья позволит получить новые физико-химические, функционально-технологические показатели, с помощью которых будет возможно контролировать присутствие веществ белковой природы в продукте и регулировать его потребительские характеристики.

Автор работы последовательно и методически правильно подошла к решению обозначенных проблем, указала цель, для достижения которой поставлено восемь масштабных задач, сформулированы научная, практическая и теоретическая значимость проведенных исследований. Оригинальность и научная обоснованность предложенных автором подходов отражены в публикациях, шесть из которых в журналах, рецензируемых международными базами данных WoS и Scopus.

В результате проведенного исследования автором глубоко изучены и систематизированы существующие подходы для анализа компонентного состава мясной продукции, основанные на использовании протеомных, масс-селективных и хроматографических методов. Предложена и апробирована стратегия идентификации белкового состава мясного сырья для решения задачи аутентичности мясной продукции, что имеет важное значение при определении функционально-технологических свойств мясного сырья и последующей их корректировки. Результаты работы являются новым шагом в изучении автолитических и протеолитических процессов в мясном сырье, что позволит эффективно регулировать качество мясной продукции.

При прочтении текста автореферата возникли некоторые вопросы, обусловленные научным интересом к выполненной работе, не снижающие научную и практическую ценность выполненного исследования:

