

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации  
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

Изыскание новых методологий контроля и рациональное использование всех ресурсов предприятий, без снижения качества и безопасности выпускаемых продуктов являются важными проблемами, вызванными большими вызовами, стоящими перед контролирующими организациями и мясной отраслью. Использование замены высококачественного сырья более низкосортным, с более низкой стоимостью несет риск ухудшения пищевой и биологической ценности продукта. Использование современных инструментальных методов исследования состава мясного продукта не позволяет в настоящее время полностью подтвердить рецептуру продукта. Применение прогнозирования изменения технологических характеристик и вовсе находится в стадии развития.

Представленная диссертация Востриковой Н.Л. посвящена актуальной проблеме – выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции, с использованием протеомных технологий.

Для достижения предложенной цели автором разработаны научно-практические основы системной стратегии и модель действий по выявлению, изучению и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы животного происхождения. Это позволило разработать инструменты подтверждения состава и аутентичности мясной продукции.

Экспериментальные исследования проведены высокотехнологичном оборудовании используемом в мировой практике аналитических

лабораторий. Используются мировые биоинформационные базы данных для идентификации мышечных белков сельскохозяйственных животных и птицы, с целью получения белкового паттерна.

Подобный объем работы и исследований достаточен для получения достоверных и воспроизводимых результатов. Выбранные методы исследования и применяемые инструменты можно рассматривать как адекватные.

Результаты научной работы прошли достаточную научную апробацию, в том числе на 13 международных конференциях. По теме диссертации опубликовано 57 печатных работ, из них 20 в журналах, рекомендованных ВАК.

Вместе с тем по результатам работы, представленным в автореферате, имеется несколько замечаний:

1. На наш взгляд, в автореферате можно было конкретизировать порядок выбора биомаркеров видоспецифичности мяса убойных животных.

2. Целесообразно в работе рассмотреть и подвергнуть анализу большее количество групп мясной продукции.

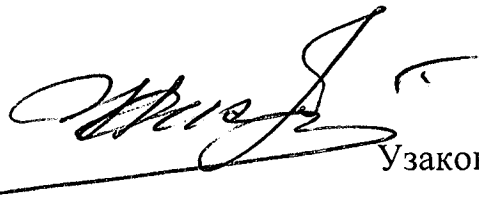
3. В работе целесообразно разработать методику оценки по интегрированной модели действий выявления, изучения и идентификации тканевых и видоспецифичных веществ белковой природы животного происхождения для подтверждения состава и аутентичности мясной продукции.

Указанные замечания не умаляют научную новизну и практическую ценность диссертационной работы.

Таким образом, автореферат и научные публикации автора позволяют сделать вывод о том, что диссертация Востриковой Натальи Леонидовны является научно-квалификационным трудом, который на основании выполненных теоретических, экспериментальных и практических положений можно квалифицировать как научное достижение в развитии научно-практические основ изучения механизмов изменения протеома мяса. Диссертация Востриковой Натальи Леонидовны на соискание ученой

степени доктора технических наук на тему «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, соответствует требованиям ВАК РФ, а ее автор заслуживает присвоения 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.

Председатель направления  
ТОО «АФ Кайнар»,  
академик НАЕН РК, доктор  
технических наук, профессор



Узаков Ясин Маликович

050059, г. Алматы, пр.Назарбаева, 271  
[uzakm@mail.ru](mailto:uzakm@mail.ru), тел. +7-707-227-67-58

Подпись Узакова Я.М.  
Заверяю:



Директор ТОО «АФ Кайнар»

Яновская Людмила Васильевна