

Отзыв

на автореферат кандидатской диссертации Хвостова Даниила Владиславовича на тему: «Разработка методики исследования протеотипических пептидов для количественного анализа белкового состава в мясной продукции MRM методом» представленного на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04-технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Возрастающая потребность в мясном белке при промышленном производстве мясных продуктов требует проведения идентификации различных видов животных с целью соответствия продукта определенным требованиям. Использование в производстве мясных продуктов незаявленных компонентов может в определенной степени провоцировать возникновение аллергических реакций в организме. С этой целью разработка методов контроля качества и подлинности состава продукта является перспективным направлением исследований.

Целью данной диссертационной работы является разработка методики исследования протеотипических пептидов трех основных видов мясного сырья для аутентификации и определения мультивидов ВЭЖХ-МС/МС методом.

Основными задачами при проведении исследований являлись: подбор условий масс-спектрометрического детектирования при постановке методики с учетом анализа научных данных; проведение маркерной идентификации мышечной ткани основных видов мяса, рецептурных компонентов не мясного происхождения; установление селективности протеотипических пептидов для мышечной ткани мясного сырья; разработка методики идентификации мышечной ткани мясного сырья с использованием высокотехнологических средств измерений.

В процессе выполнения работы исполнителем получены новые данные по идентификации протеотипических пептидов в различных типах ткани свинины и установлена специфичность маркерных пептидов, которые позволяют пополнить существующую базу данных. Разработана мультиплексная методика для детектирования и полуколичественной оценки мышечной ткани основных видов мясного сырья и приложение к методическим рекомендациям № 241.0067/РА.РУ.311866/2021.

Задачи, поставленные автором в данном исследовании решены в полном объеме и подтверждаются использованием современных экспериментальных методов и методик проведения исследований.

По теме диссертации опубликовано 13 печатных работ, в т.ч. 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК.

В целом диссертационная работа имеет логичный, законченный характер и соответствует требованиям, предъявляемым к диссертационным работам, а ее автор Хвостов Д.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04-технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.



Доктор биологических наук, главный научный сотрудник НИИ Детского питания – филиала ФГУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
24.11.2021 г.
143500, Московская область, г. Истра, ул. Московская, д.48
Тел.: 8(49831) 3-03-96
info@niidp.ru

Подпись руки Антиповой Т.А. заверяю.
Специалист по кадрам

Антипова Татьяна Алексеевна

Наретя Н.О.