

В диссертационный совет Д 006.021.02
при ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ахремко Анастасии Геннадьевны на тему:
«Совершенствование протеомного метода для качественного определения
белкового состава мяса и мясных продуктов», представляемой на
соискание ученой степени по специальности 05.18.04. – Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Диссертационная работа Ахремко А.Г. направлена на оптимизацию параметров протеомного анализа для расширения возможностей и более детального изучения мышечной ткани продуктивных животных, в том числе в составе мясных продуктов. Проделана важная работа по адаптации и обоснованию аспектов изоэлектрофокусирования, которая позволила выявлять в два раза больше белковых фракций. Заслуживает особого внимания полученные протеомные карты мышечных белков: в процессе роста и развития животного, различной локализации, видовой принадлежности, после термической обработки (замораживание при минус 40°C и варка до достижения 70-72°C) и стерилизации.

Несомненный научный интерес представляют результаты исследования по изучению белковой составляющей кусковых мясных консервов из говядины и из свинины, а также полученные протеомные карты отдельных компонентов. Изучение компонентов консервов методом двумерного электрофореза позволяет проводить как сравнительный анализ длинноцепочечных белков, так и анализировать вариации тканевых белков.

В связи с этим, работа Ахремко А.Г. является актуальной. Автор четко сформулировала цель исследований, которой соответствовали и поставленные для ее достижения конкретные задачи. Убедительно и достаточно широко обоснована научная новизна и практическая ценность диссертационной работы.

Полученные при выполнении диссертации научные и практические результаты в полной мере отражены в приведенных научных публикациях, доложены и одобрены на многочисленных научных конференциях.

Автореферат в достаточно полной степени позволяет судить о содержании диссертации, представленные выводы вытекают из изложенных материалов.

Анализ диссертационной работы Ахремко А.Г. позволяет сделать вывод, что она является самостоятельным научным исследованием, а приведенные результаты могут найти широкое применение в практической работе специалистов не только мясоперерабатывающей области.

Представленная работа является законченным исследованием, имеет высокую научную и практическую значимость, соответствует требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а Ахремко Анастасия Геннадьевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Доктор технических наук, профессор, профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», e-mail: rosmaplus@gmail.com, +79034104966, телефон, адрес: 350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2

Герасименко Евгений Олегович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»

адрес: 350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2;
телефон: 8(861) 2558402;
e-mail: adm@kgtu.kuban.ru



Герасименко Е. О.
удостоверяю
Подпись
Начальник отдела
кадров сотрудников

« 15 » Рязань Е. И. Русев 2021 г.