

**ОТЗЫВ**  
**на автореферат диссертации Федуловой Лилии Вячеславовны на тему:**  
**«Теоретическая обоснованность и практическая эффективность комплексного подхода к исследованиям специализированных пищевых продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.**

Рассматриваемая диссертационная работа по своей направленности актуальна и имеет научно-практическое значение. Автором достаточно четко обозначена основная цель и задачи исследований. Научная новизна работы не вызывает сомнения. Тема диссертации раскрыта достаточно полно. Выводы и предложения отличаются убедительностью и вытекают из основной сущности работы. Целью диссертационной работы являлось научное обоснование, разработка и практическая реализация процедуры комплексного постадийного исследования на моделях *in vitro*, *ex vivo* и *in vivo* эффективности и биобезопасности пищевых продуктов функционального и специализированного действия с апробацией на примере технологий обогащения их биоактивными веществами природного происхождения.

Научная новизна заключается в обосновании порядка выбора и комплексном постадийном изучение функциональных и специфических свойств продуктов, в равной степени эффективных при исследовании пищевых добавок и продуктов, основанных на отборе, адаптации и апробации на примере частных технологий методов подтверждения биологических свойств анализируемого объекта. Научно обоснованы биотехнологические приемы и подтверждена эффективность продуктов за счет сокращения потерь биоактивных соединений белковой природы животного происхождения благодаря их включению в биосовместимые носители. Выявлены закономерности и характер высвобождения целевых веществ в условиях желудочно-кишечного тракта объекта, что позволяет управлять процессом таргетной доставки и продолжительность воздействия биоактивного белково-пептидного комплекса.

Практическая значимость работы заключается в том, что на основе проведенных исследований разработаны и утверждены методические рекомендации по экспериментальному моделированию сердечно-сосудистых заболеваний у лабораторных животных (Федулова Л.В., Котенкова Е.А., Арашанова Э.Б., 2018), программа и методики оценки эффективности биологически активных веществ животного происхождения и мясных специализированных продуктов (Федулова Л.В., Котенкова Е.А., Василевская Е.Р., Кашинова Э.Б., Ахремко А.Г., 2020), которые используются на практике в Экспериментальной клинике-лаборатории биологически активных веществ животного происхождения ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН при оценке пищевых продуктов и добавок. Сформулированные требования к специализированным продуктам и методам

их оценки включены в ГОСТ Р 1.7.036-1.006.16 «Продукция пищевая специализированная».

Основные положения диссертационной работы доложены на научных, научно-технических, научно-практических симпозиумах, конгрессах и конференциях всероссийского и международного уровня. Результаты работы принимали участие в конкурсах и выставках и получили признание в виде дипломов, медалей и благодарностей.

Среди наиболее важных результатов следует отметить разработанную оригинальную технологию специализированного мясного продукта, содержащего трофинотропные “tissue-engineering” белковые факторы, обогащенного полипептидами куриного белка. В экспериментах *in vitro* выявлена гипотензивная, цитопротективная и пролиферативная активности. Проведена опытно-промышленная апробация разработанных технологий и методов подтверждения специфической активности специализированного мясного продукта, обогащенного гидролизатом белка.

Анализ автореферата диссертации Федуловой Лилии Вячеславовны позволяет сделать вывод о том, что данная работа является серьёзным исследованием, соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. №842, предъявляемых к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Доктор биологических наук,  
профессор РАН, член-корреспондент  
РАН, директор ФГБНУ «Поволжский  
научно-исследовательский институт  
производства и переработки  
мясомолочной продукции»

 Слободенкина Марина Ивановна

Младший научный сотрудник отдела  
по хранению и переработке  
продукции животноводства, ФГБНУ  
«Поволжский научно-  
исследовательский институт  
производства и переработки  
мясомолочной продукции»



Гребенникова Юлия Дмитриевна

Российская Федерация,  
400131, г. Волгоград,  
ул. Рокоссовского, 6  
Телефон: 8(8442) 39-10-48  
e-mail: niimmp@mail.ru.



*Слободенкина М.И.  
Гребенникова Ю.Д.  
2021 г.*