

ОТЗЫВ научного руководителя

доктора технических наук,

о соискателе - Хвостове Данииле Владиславовиче,

выполнившем научную работу «Разработка методики исследования протеотипических пептидов для количественного анализа мышечных белков в мясной продукции MRM методом» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 -технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Хвостов Д.В., 1993 года рождения, в 2015 году окончил РХТУ им. Д. И. Менделеева по направлению "020100.62 Химия" и получил степень бакалавра (Диплом: 107718 0606656), в 2017 году окончил РХТУ им. Д. И. Менделеева по направлению "04.04.01 Химия" и получил степень магистра (Диплом: 107718 0949610). В 2017 году Даниил Владиславович поступил на очную форму аспирантуры при ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

С 2019 года по настоящее время Хвостов Д.В. работает в ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в лаборатории Молекулярной биологии и биоинформатики на должности младшего научного сотрудника.

Настоящая диссертационная работа направлена на развитие теории и методологии протеомики, которая позволяет использовать масс-спектрометрию как для работ в области системной, молекулярной и клеточной биологии, так и для новых областей, включающих лабораторный контроль качества пищевой продукции. Данное исследование позволяет решить проблему количественного определения белков различного происхождения в мясной продукции, и тем самым с высокой степенью достоверности говорить о белковом составе продукта (методология работы включена и успешно прошла метрологическую аттестацию при формировании методических рекомендаций «Продукция мясной промышленности. выявление ДНК кур и расчет количества мясного ингредиента кур в мясной продукции, выработанной по национальным и межгосударственным стандартам»). Результаты исследования значительно расширили знания о прототипических пептидах в мясе и мясной продукции и открыли новый виток их использования в аналитическом контроле. Важным аспектом данной работы стоит отметить то, что соискатель использовал и перевел фундаментальные знания о прототипических пептидах в призму прикладной методологии, которую можно использовать в рутинных исследованиях.

Оригинальность и научная обоснованность подходов отражена в 13 публикациях, из которых 5 опубликованы в рецензируемых международных базах данных (Scopus и WoS).

Диссертационная работа, выполненная Даниилом Владиславовичем, представляет собой завершенное научное исследование, теоретически обоснованное, которое обладает научной новизной и перспективами практического внедрения. По своей структуре диссертация представляет единый комплекс, в котором цели и задачи соответствуют полученным результатам и выводам. Разрабатываемое направление представляется перспективным для дальнейшего развития.

На основании вышеизложенного считаю, по совокупности характеристик: актуальность, новизна и практическая значимость, диссертационная работа отвечает

критериям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Хвостов Даниил Владиславович заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Отзыв дан с целью представления документов в диссертационный совет для защиты диссертации.

Научный руководитель, доктор технических наук, Руководитель Научно-исследовательского испытательного центра
ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН

Вострикова Наталья Леонидовна

Подпись руки Востриковой Н.Л.
подтверждаю
юрисконсульт отдела юридического сопровождения
и управления персоналом



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Юр. и почтовый адрес: 109316 г. Москва
ул. Талалихина, 26
тел. +7 495 676 95 11, e-mail: n.vostrikova@fncps.ru