

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 Афанасьева Дмитрия Алексеевича на тему: «Разработка технологии ферментированных колбас, обогащенных биологически активными пептидами», представленной на соискание ученой степени по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Тенденцией сегодняшнего дня является создание функциональных продуктов питания с целью улучшения здоровья потребителя. Мясные продукты, ферментированные стартовыми культурами, могут являться источниками различных функциональных компонентов, в том числе биологически активных пептидов, обладающих выраженными лечебно-профилактическими свойствами.

На основе литературного обзора автором сформулирована цель работы, направленная на разработку технологии колбас, ферментированных стартовыми культурами, способными продуцировать биологически активные пептиды, и определены задачи для ее достижения.

Для реализации поставленных задач применялись общенаучные методы сбора, обработки и анализа научной информации, стандартные методы анализа, а также интегрированные молекулярно-генетические и биоинформационные методы.

На базе полученных результатов определены стартовые культуры, обладающие высоким протеолитическим потенциалом, а также установлено и описано их характерное действие на белки мышечной ткани; на основе наиболее перспективных в отношении протеолиза стартовых культур разработан бактериальный препарат и получен патент на него; предложена схема направленного отбора стартовых культур, которые способствуют формированию биологически активных пептидов в мясном сырье и готовых мясных продуктах.

Степень обоснованности и достоверности научных положений высокая, что подтверждается глубоким анализом научно-технической

литературы, современными экспериментальными исследованиями. Основные материалы опубликованы в 18 научных работах, в том числе 3 публикации в изданиях, индексируемых Web of Science и Scopus, и 5 публикаций в журналах, рекомендованных ВАК РФ

Автореферат содержит информацию, достаточную для оценки материалов, представленных в диссертации. По проведенному исследованию принципиальных замечаний нет, имеется вопрос: разработанный бактериальный препарат является универсальным для любого вида мясного сырья или же только для предложенной технологии?

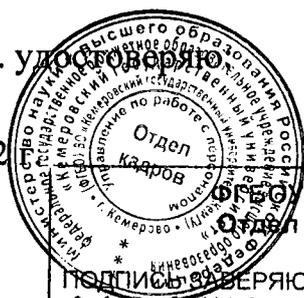
В целом автореферат раскрывает содержание диссертационной работы, которая является завершенным научным исследованием, отличается актуальностью, важностью поставленных цели и задач. Работа соответствует требованиям, установленным «Положением о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г. (в действующей редакции), предъявляемых к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор – Афанасьев Д.А. – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»,
профессор кафедры «Технология
продуктов питания животного
происхождения», д.т.н., профессор,
ggv55@yandex.ru. 8-906-935-26-20
г. Кемерово, Бульвар Строителей 47,
ауд. 7412

Гуринович Галина
Васильевна

подпись Гуринович Г.В. удостоверяю

«15» июля 2022



ВО «КемГУ» Отдел кадров УРП	
ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ	Гуринович Г.В.
М.П. Специалист ОК УРП:	
Должность	Подпись
Ракишевская Т.А.	Ф.И.О.
«15» июля 2022г.	