

ОТЗЫВ научного консультанта

**доктора технических наук, профессора, члена-корреспондента РАН,
о соискателе – Востриковой Наталье Леонидовне,
выполнившей научную работу «Разработка научно-практической модели
выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белково-
вой природы в мясной продукции» на соискание ученой степени доктора
технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, мо-
лочных и рыбных продуктов и холодильных производств 05.18.07 – био-
технология пищевых продуктов и биологически активных веществ**

Вострикова Н.Л., 1983 года рождения, в 2005 году закончила Орловский Государственный Аграрный Университет по специальности Технологи мяса и мясопродуктов. В 2005 году Наталья Леонидовна поступила в аспирантуру Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности им. В.М.Горбатова (ВНИИМП), и в 2009 году успешно защитила кандидатскую диссертацию на тему «Разработка научно-методических основ комплексного мониторинга токсичных и биогенных элементов в органах и тканях сельскохозяйственных животных и птицы на основе принципов прослеживаемости».

С 2006 года Вострикова Н.Л. работает во ВНИИМП (с 2017 года – ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН), сначала в должности младшего научного сотрудника. А с 2011 года и по настоящее время в должности руководителя лабораторией Научно-методических работ, биологических и аналитических исследований.

Настоящая диссертационная работа направлена на развитие теории и методологии протеомных, масс-селективных и хроматографических методов исследований для решения научной задачи выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы (разработанный метод подтвержден патентом «Способ подтверждения аутентичности вареных колбасных изделий»), изучение механизмов их формирования, способов, мониторинга и контроля их образования при производстве и хранении мясных, в том числе, функциональных, продуктов.

Несомненный научный интерес представляет потенциал применения протеомной стратегии как инструмента для изучения белкового профиля объектов растительного и животного происхождения; выявления биомаркеров технологических процессов, качественной и количественной идентификации состава сырья и готовых мясных и мясорастительных продуктов, изучению механизмов изменения протеома для направленного формирования заданных характеристик животного сырья.

Впервые составлен полный протеомный профиль *M.Longissimus dorsi* свиньи и КРС, а также доказана уникальность протеомов колбасных изделий, что открывает перспективу создания системы подтверждения происхождения и аутентичности пищевых белок-содержащих продуктов.

Практической реализацией выбранных подходов служат методики измерений МИ –1/2016 Ф «Определение качественного содержания белков методом 1D –

электрофореза» и МИ –2/2017 Ф «Определение количественного содержания мясных белков методом 2D – электрофореза», Атлас «Протеомные карты белкового состава мяса и аутентичности мясной продукции».

Оригинальность и научная обоснованность подходов отражена в 53 публикациях, из которых 6 опубликованы в рецензируемых международных базах данных (Scopus и WoS).

Диссертационная работа, выполненная Натальей Леонидовной, 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 докторским диссертациям, а Вострикова Наталья Леонидовна заслуживает присуждения степени доктора технических наук по специальностям 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

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

Научный консультант, доктор технических наук, профессор, член-корреспондент РАН, главный научный сотрудник Экспериментальной клиник-лаборатории биологически активных веществ животного происхождения

Ирина Михайловна Чернуха

Подпись руки Чернухи И.М. подтверждаю
Зав. отделом юридического сопровождения и управления персоналом

Акзилия Мингалиевна Бигалсева



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 6766321, e-mail: imcher@inbox.ru