

## ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Ли Натальи Гаврошевы на тему «Обоснование и разработка биотехнологии пищевых продуктов с использованием экстрактов гриба *Inonotus obliquus*», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ**

Природные антиоксиданты с потенциальными функциональными свойствами можно использовать для увеличения окислительной стабильности продуктов за счет предотвращения перекисного окисления липидов. Работа посвящена решению актуальной проблемы окислительной порчи мясных продуктов путем использования экстрактов гриба *Inonotus obliquus*.

В последнее время возрастает интерес к поиску и извлечению натуральных антиоксидантов из растительных матриц. Сырье гриба *Inonotus obliquus* служит источником соединений с высокой антиоксидантной и антирадикальной активностью. Сверхкритическая флюидная экстракция диоксидом углерода в этом контексте, по сравнению с обычными методами экстракции различных биоактивных соединений, становится более перспективной, экологически безопасной и эффективной технологией.

Научная новизна выполненной диссертационной работы заключена в получении новых знаний об особенностях биотехнологического потенциала экстрактов гриба *Inonotus obliquus*, полученных разными способами, обосновании применения сверхкритического диоксида углерода для экстракции гриба *Inonotus obliquus*, получении данных, характеризующих особенности компонентного состава водного и сверхкритического экстрактов методом тандемной масс-спектрометрии.

Следует отметить, целостность и логическую последовательность построения диссертационной работы, использование современной инструментальной базы и пакетов прикладных программ обработки результатов. Поставленные цель и задачи решены в полном объеме.

Основные результаты диссертационных исследований изложены в 15 печатных работ, из которых 2 статьи в рецензируемых периодических изданиях, рекомендуемых ВАК Минобрнауки РФ и 1 патент РФ на изобретение. Материалы диссертации были использованы при написании учебного пособия «Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Отзыв положительный, существенных замечаний не выявлено.

По актуальности, научной новизне и практической значимости диссертация Ли Натальи Гаврошевы на тему «Обоснование и разработка биотехнологии пищевых продуктов с использованием экстрактов гриба *Inonotus obliquus*» соответствует пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Руководитель НОЦ «Прикладная биотехнология и нутрициология», профессор кафедры «Гигиена» Кемеровского государственного медицинского университета  
Заслуженный деятель науки РФ,  
доктор биологических наук, профессор

**Валерий Михайлович  
Позняковский**

Научная специальность: 14.00.07 - Гигиена

650029, г. Кемерово, ул. Ворошилова, 22А  
Сот. 8-905-960-9640  
E-mail: pvm1947@bk.ru



*Подпись профессора Позняковского В.М.  
заверяю инспектор ОК ССРБМ*