

ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ

Сутормина Олега Сергеевича «Би- и триферментные системы, сопряженные с бактериальной люциферазой, в вязком микроокружении: биофизические характеристики и применение», представленной на соискание ученой степени кандидата биологических наук по специальности 1.5.2 – биофизика

Диссертационная работа Сутормина Олега Сергеевича на тему «Би- и триферментные системы, сопряженные с бактериальной люциферазой, в вязком микроокружении: биофизические характеристики и применение» посвящена актуальной проблеме современной биофизики и молекулярной биологии, связанной с установлением механизмов, определяющих особенности работы ферментов в составе цепей сопряжения в условиях, приближенных к внутриклеточным. Перспективным решением данной проблемы является использование различных краудинг- и вязких агентов, имитирующих эффекты внутриклеточного окружения, и исследование активности ферментов в их присутствии. Однако в настоящее время отсутствует информация о том, каким образом повышенная вязкость реакционной среды влияет на активность ферментов в составе метаболической цепочки. В работе предлагаются фундаментальные основы для понимания механизмов регуляции сопряженной работы ферментов в негомогенных средах.

В работе проведено исследование влияния вязкости реакционной среды на активность двух, сопряженных с бактериальной люциферазой, ферментативных систем: НАДН:ФМН-оксидоредуктаза + люцифераза (Р + Л) и лактатдегидрогеназа + НАДН:ФМН-оксидоредуктаза + люцифераза (ЛДГ + Р + Л). Показано, что природа вязких агентов, используемых для симулирования эффектов внутриклеточного окружения, может оказывать существенное влияние на изменение кинетических и термодинамических параметров Р + Л и ЛДГ + Р + Л систем, но несмотря на это, водные растворы глицерина являются более предпочтительными для использования

при моделировании физико-химических характеристик клеточной гиалоплазмы. Увеличение значений вязкости реакционной среды, путем добавления глицерина и сахарозы, приводит к повышению термостабильности биферментной Р + Л системы, при температуре +35°C. В дополнение, вязкое микроокружение сказывается на пространственной подвижности структур исследуемых ферментов. Стоит отметить, что существенное изменение подвижности пространственных структур ферментов наблюдается в присутствии водно-сахарозных растворов.

Работа обладает новизной и в прикладном аспекте. В работе показана возможность использования Р + Л системы для оценки потенциальной токсичности наночастиц и наноматериалов. Также, приведена информация о возможности использования комплексного ферментативного биотеста, состоящего из набора ферментативных систем различной длины и сложности, для оценки степени загрязнения почв различными почвенными ксенобиотиками.

В целом, автореферат грамотно написан и отражает все основные разделы диссертации. Результаты работы получены с использованием современного и сертифицированного оборудования, их анализ и выводы, сформулированные на их основе, являются актуальными, достоверными и обладают научной новизной и фактической значимостью. По результатам диссертации опубликовано 25 научных работ, из них 8 статей в российских и международных журналах, что подтверждает высокую значимость работы О.С. Сутормина.

В качестве замечания и комментария к автореферату хочу выделить следующее: при описании содержания главы 2 диссертации (стр. 7), следовало бы также указать методику, по которой проводилось биолюминесцентное тестирование наноматериалов и почвенных образцов, так как использование этой методики позволило получить один из основных результатов работы которому посвящена отдельная глава диссертации.

