

## Сведения об официальном оппоненте

**Попов Сергей Владимирович**, доктор биологических наук, доцент, специальность 03.01.04 – биохимия, заведующий отделом молекулярной иммунологии и биотехнологии, Институт физиологии Коми научного центра Уральского отделения РАН, г. Сыктывкар

Список основных публикаций по теме диссертации за последние 5 лет:

1. Konovalova M.V., Markov P.A., Popova G.Yu., Nikitina I.R., Shumikhin K.V., Kurek D.V., Varlamov V.P., **Попов S.V.** Prevention of postoperative adhesions by biodegradable cryogels from pectin and chitosan polysaccharides // Journal of Bioactive and Compatible Polymers 2017 <https://doi.org/10.1177/0883911517690758> (impact factor WOS – 1.568)

2. Падерин Н.М., Полугрудов А.С., Храмова Д.С., **Попов С.В.** Влияние пектин-гелевых частиц на эндотоксинемию, вызванную иммобилизационным стрессом у мышей. // Бюлл. Эксп. Биол. Мед. 2017. №4. С.411-415. (impact factor WOS – 0,45)

3. **Попов S.V.**, Markov P.A., Patova O.A., Vityazev F.V., Bakutova L.A., Borisenkov M.F., Martinson E.A., Ananchenko B.A., Durnev E.A., Burkov A.A., Litvinets S.G., Belyi V.A., Ipatova E.A. In vitro gastrointestinal-resistant pectin hydrogel particles for  $\alpha$ -glucuronidase adsorption // Journal of Biomaterials Science: Polymer Edition. 2017. Vol.28. P.293-311. DOI: 10.1080/09205063.2016.1268461 (impact factor WOS – 1.73).

4. Konovalova M.V., Markov P.A., Durnev E.A., Kurek D.V., **Попов S.V.**, Varlamov V.P. Preparation and biocompatibility evaluation of pectin and chitosan cryogels for biomedical application // Journal of Biomedical Materials Research: Part A 2017. Vol. 105. P. 547-556. doi: 10.1002/jbm.a.35936 (impact factor WOS – 3.26)

5. Borisenkov M.F., Karmanov A.P., Kocheva L.S., Markov P.A., Istomina E.I., Bakutova L.a., Litvinets S.G., Martinson E.A., Durnev E.A., Vityazev F.V., **Попов S.V.** Adsorption of  $\beta$ -glucuronidase and estrogens on pectin/lignin hydrogel particles // International Journal of Polymeric Materials and Polymeric Biomaterials, 2016 - Vol.65 - P.433-441. (impact factor WOS– 1,7)

6. **Попов S.V.**, Popova G.Yu., Nikitina I.R., Markov P.A., Latkin D.S., Golovchenko V.V.,

Patova O.A., Krachkovsky N., Smirnov V.V., Istomina E.A., Shumikhin K.V., Burkov A.A., Martinson E.A., Litvinets S.G. Injectable hydrogel from plum pectin as a barrier for prevention of postoperative adhesion // *Journal of Bioactive and Compatible Polymers: Biomedical Applications*, 2016 - Vol.31 - P.481-497. (impact factor WOS – 1,56)

7. **Popov S.V.** Pectins as biological modulators of human physiological reactions // In: *Glycobiology and Human Diseases* Ed. G. Wiederschain – CRC Press, 2016 – 334 c. (202-222).

8. Kalitnik A.A., Marcov P.A., Anastyuk S.D., Byankina Barabanova A.O., Glazunov V.P., **Popov S.V.**, Ovodov Yu.S., Yermak I.M. Gelling polysaccharide from *Chondrus armatus* and its oligosaccharides: the structural peculiarities and anti-inflammatory activity // *Carbohydrate Polymers*. 2015 – Vol.115 – P.768-775. <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.04.070> (impact factor WOS – 4,07).

9. **Popov S.V.**, Ovodova R.G., Golovchenko V.V., Khramova D.S., Markov P.A., Smirnov V.V., Shashkov A.S., Ovodov Yu.S. Pectic polysaccharides of the plum *Prunus domestica* L. isolated with a simulated gastric medium and their anti-inflammatory and antioxidant activities // *Food Chemistry*, 2014 – Vol. 143 – P.106-113. (impact factor WOS – 4,07). <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.07.049>

10. Günter E.A., Popeyko O.V., Markov P.A., Martinson E.A., Litvinets S.G., Durnev E.A., **Popov S.V.**, Ovodov Y.S. Swelling and morphology of calcium pectinate gel beads obtained from pectins of *Silene vulgaris* callus cultured with various medium nutrients // *Carbohydrate Polymers*, 2014 – Vol.103 – P.550-557. (impact factor WOS – 3,9). <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.12.071>

11. Shaposhnikov M., Latkin D., Plyusnina E., Shilova L., Danilov A., **Popov S.**, Zhavoronkov A., Ovodov Yu., Moskalev A. The effects of pectins on life span and stress resistance in *Drosophila melanogaster* // *Biogerontology*, 2014 – Vol.15. – P.113-127. (impact factor WOS – 3,19) DOI 10.1007/s10522-013-9484-x.

12. Borisenkov M., Bakutova L., Golovchenko V., Vityasev F., Patova O., Ponomareva S., **Popov S.** Impact of cabbage pectin-protein complex on microbial  $\beta$ -glucuronidase activity // *J Agric Food Chem* – 2013 – Vol.61. – P.3054-3058. (impact factor WOS – 2,9). DOI:

10.1021/jf305537x

13. **Попов С.В.**, Оводов Ю.С. Полипотентность иммуномодулирующего действия пектинов // Биохимия, 2013 – Т.78 – Вып. 7, С.1053-1068.

14. **Popov S.V.**, Markov P.A., Popova G.Yu., Nikitina I.R., Efimova E., Ovodov Yu.S. Anti-inflammatory activity of low and high methoxylated citrus pectins // Biomedicine & Preventive Nutrition, 2013 – Vol. 3. – P.59-63.

15. Polugrudov A.S., Panev A.S., Smirnov V.V., Paderin N.M., Borisenkov M.F., **Popov S.V.** Wrist temperature and cortisol awakening response in humans with social jetlag in the North // Chronobiol. Intern. 2016 Vol.33. P.802-809. (impact factor WOS – 3.5).