

## Отзыв

на автореферат диссертационной работы Трихиной Вероники Валерьевны «Интегрированный метод разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Укрепление и сохранение здоровья населения трудоспособного возраста является ведущим направлением, обеспечивающим развитие экономики любого государства, в том числе и отдельного взятого промышленного региона. Одним из факторов укрепления и сохранения здоровья является питание. Как улучшить питание и снизить влияние его негативных тенденций для человека, проживающего не только в условиях экологического неблагополучия, но и влияния вредных производств – это вопрос в настоящее время крайне актуальный. В связи с этим, разработка специализированных продуктов питания с учетом особенностей рациона, спецификой производственной деятельности и состояния здоровья работающих, разработка их гигиенических и товароведных характеристик с решением вопросов управления качеством в условиях производства и доведения продукции до потребителя, является не только актуальной, но и своевременной.

Задачи, поставленные в диссертационной работе, последовательно раскрывают цель исследования – разработать интегрированный метод создания специализированной продукции для коррекции рационов рабочих металлургических производств на основе системных элементов: наука – образование – производство – потребитель.

Последовательно решая восемь задач исследования, автор доказал, что фактическое питание рабочих горячих цехов металлургических производств характеризуется разбалансированностью рационов по витаминам С, В1, В2, В6, Е, нарушением соотношения в рационах количества насыщенных жиров и полиненасыщенных жирных кислот. На основании полученных данных определен состав специализированных продуктов, который позволил изменить питание работающих на вредных производствах в лучшую сторону. Разработка рецептуры и производство специализированных продуктов питания (витаминизированный напиток с бета-каротином и пектином, сухие витаминизированные напитки) позволила не только определить щадящие технологические режимы и параметры для каждого из них, изучить потребительские характеристики, сроки и режимы реализации, но и доказала какое количество употребляемых продуктов может оказывать эффективность в экспериментальных исследованиях. Предложена программа рационализации лечебно-профилактического питания рабочих горячих цехов металлургических производств.

В результате проведенного исследования не только изучены характеристики разрабатываемых специализированных продуктов питания, но и определены и апробированы рекомендации для эффективного и рационального использования программы, включающие схему употребления напитков в течение рабочей смены, способы и условия приготовления напитков, определена значимость и регуляция водно-солевого баланса в организме рабочих. Разработана структура, последовательность этапов интегрированного метода разработки специализированных пищевых продуктов для работающих во вредных условиях труда. Сформирован процесс организации системы предприятий для развития научно-инновационного направления в сфере питания по выбранному тематическому направлению исследований, принципов формирования тематического инновационного кластера для обоснования и разработки инновационных проектов и программ в условиях региона

Основные положения, выносимые на защиту, сформулированы четко в соответствии с целью и задачами исследования и подкреплены соответствующими выводами, подтверждающими достижение намеченной цели.

Результаты исследования прошли широкую апробацию в течение 2010-2017 гг. на международных, всероссийских и межрегиональных научных конференциях, представлены в 22 научных работах (в том числе 2-х международных реферативных базах и системы цитирования, 17 работах в изданиях ВАК, 2-х монографиях).

Внедрение рецептур, а затем и специализированных продуктов питания, разработанных на основе оценки и анализа фактического питания и обеспеченности микронутриентами организма работающих во вредных условиях труда с учетом специфики профессиональной деятельности населения, обусловило практическую значимость работы: на основании лабораторных показателей и заболеваемости доказана не только эффективность приема витаминизированных напитков, как защитного фактора от воздействия неблагоприятных условий производства, но и целесообразность и эффективность интегрированной системы менеджмента, как способа обеспечения стабильности качества, безопасности и функциональной направленности специализированных продуктов.

Выводы, практические рекомендации, изложенные в автореферате, обоснованы комплексом эпидемиологических, лабораторно-инструментальных методов, большим объемом исследований. Достоверность результатов исследования определяется совокупностью применяемых методов исследования, достаточным объемом исходных данных. Однако в качестве замечания можно отметить отсутствие в автореферате в гл. 2 («Организационная часть») и гл. 5 («Разработка, оценка качества и эффективности сухих витаминизированных напитков», табл.2,3) ссылок, на каком количестве человек (n=) проведены эксперименты по доказательству эффективности приема витаминизированных напитков и какие статистические методы исследования (и их уровень достоверности) использовал соискатель в процессе работы.

Разработанные практические рекомендации, изложенные в автореферате, представляют стройный алгоритм действий для разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда, основанной на научно-инновационной деятельности в системе «наука-образование-производство-потребитель». Это, в свою очередь, будет способствовать наиболее эффективному и рациональному использованию программы по рационализации питания рабочих в организованных коллективах горячих цехов металлургических предприятий.

**Заключение.** Автореферат диссертационного исследования Трихиной В.В. представляет законченный труд, который соответствует требованиям пп. 7, 10 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» в редакции Постановления Правительства РФ от 20.06.2011 № 475, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а его автор, Трихина Вероника Валерьевна, достойна присуждения искомой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор медицинских наук, профессор  
Зав. кафедрой гигиены, эпидемиологии и  
здорового образа жизни НГИУВ – филиал  
ФГБОУ ДПО «Российская медицинская  
академия непрерывного профессионального  
образования» Минздрава России



Любыкина Елена Николаевна

Новокузнецкий государственный институт  
усовершенствования врачей – филиал ФГБОУ ДПО  
«Российская медицинская академия непрерывного  
профессионального образования» Минздрава России  
г. Новокузнецк, пр.Строителей, 5  
Телефон: 8 (3843) 45-48-73, Факс: (3843) 454319  
e-mail: [postmastergiduv@rambler.ru](mailto:postmastergiduv@rambler.ru), сайт: <http://ngiuv.ru>

Подпись заверяю: Начальник отдела кадров НГИУВ – филиал  
ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России  
10.04.2018.

Генш Т.Г.