

## ОТЗЫВ

*на автореферат диссертации Трихиной Вероники Валерьевны на тему  
«Интегрированный метод разработки специализированных продуктов  
для коррекции питания работающих во вредных условиях труда»,  
представленную к защите 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*

Специализированные напитки с направленными функциональными свойствами получают широкое распространение в качестве действенного фактора коррекции питания и здоровья.

В диссертационной работе Трихиной В. В., актуальность которой сомнений не вызывает, представлены новые данные по разработке концентратов напитков для лечебно-профилактического питания рабочих горячих цехов металлургических предприятий, снижающих риск развития профессиональных заболеваний. Дано научное обоснование рецептурного состава, определены регулируемые технологические параметры производства, разработана программа и методические рекомендации по рационализации питания рабочих в организованных коллективах.

В качестве научной новизны можно отметить полученные автором данные, характеризующие фактическое питание и витаминную обеспеченность рабочих горячих цехов Западно-Сибирского металлургического комбината и алюминиевого завода г. Новокузнецка Кемеровской области. Диссертант впервые систематизирована база данных по разработке специализированных продуктов с учетом функциональных характеристик действующих начал, особенностей профессиональной деятельности и оценки воздействия на организм вредных факторов производства. Разработана и апробирована на предприятиях НПО «Алтайвитамины» интегрированная система менеджмента, обеспечивающая стабильность качественных характеристик разрабатываемой продукции. Предложены принципы создания тематического инновационного кластера сферы питания с учетом региональных особенностей. Разработан интегрированный метод создания специализированных продуктов для коррекции питания рабочих и профилактики профессиональных заболеваний.

Следует отметить наличие доказательных материалов, подтверждающих эффективность и функциональные свойства напитков. Проведены экспериментальные исследования, позволившие определить механизм формирования профессионального флюороза и пути его профилактики с использованием фактора питания, получены клинические материалы путем включения напитков в лечебно-профилактический рацион рабочих.

Академический характер выполненных исследований сочетается с практическим внедрением результатов, которые достаточно полно

опубликованы в рецензируемых журналах. Полученные материалы обобщены и опубликованы автором в двух монографиях:

– Трихина, В. В. Методологические и практические аспекты разработки и производства специализированных напитков: монография / В.В. Трихина, Л.А. Маюрникова; КемТИПП. – Кемерово, 2011. – 205 с.;

– Трихина В.В. Современные подходы к разработке специализированных продуктов для коррекции питания рабочих промышленных предприятий: монография / В.В. Трихина, В.М. Позняковский. – Новосибирск: изд-во «СибАК», 2017. – 142 с.

По автореферату имеются замечания:

1. На стр. 15 приводится рецептурный состав витаминизированного напитка с пектином. Представлялось целесообразном дать краткую характеристику самого пектина, учитывая его адсорбционные свойства;

2. Имеется ли корреляция между обеспечением рабочих микронутриентами (стр. 11-13) и риском возникновения профессиональных заболеваний.

Имеющиеся незначительные замечания носят незначительный характер и не снижают общей положительной оценки работы.

В целом диссертация соответствует требованиям ВАК РФ и паспорту специальности 05.18.15, а ее автор, Трихина Вероника Валерьевна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук.

Директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН  
«ФИЦ питания и биотехнологии»,  
академик РАН, доктор технических наук,  
профессор



Поляков Виктор Антонович

Всероссийский научно-исследовательский  
институт пищевой биотехнологии –  
филиал Федерального государственного  
бюджетного учреждения науки  
Федерального исследовательского центра  
питания, биотехнологии и безопасности пищи  
тел./факс 8(495)362-44-95  
e-mail: [4953624495@mail.ru](mailto:4953624495@mail.ru)

19.04.2018 г.

Подпись В.А.Полякова подтверждают: