

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Трихиной В.В. «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 функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Актуальность. Проведение исследований, направленных на разработку системы рационального лечебно-профилактического питания для работающих в неблагоприятных условиях труда и профилактики профессиональных и производственно-обусловленных заболеваний, является, несомненно, важной задачей. Вследствие чего актуальность выполненной работы не вызывает сомнений.

Новизна. Разработана концептуальная модель и интегрированный метод создания специализированных продуктов, направленных на коррекцию питания работников, которые трудятся во вредных условиях. Автором проделана большая работа и разработана интегрированная система менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ISO9001-2011, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р 52249-2009 для обеспечения качества и безопасности специализированных пищевых продуктов на примере НПО «Алтайвитамины».

Практическая значимость. Выполненная работа имеет большое практическое значение. Автором разработана и утверждена техническая документация на различные виды пищевых продуктов, а также внедрены методические рекомендации по реабилитации работников алюминиевого производства путем использования разработанных витаминизированных напитков.

Методический уровень. Работа выполнена на высоком методическом уровне с применением современных требований. В основу положены методологические принципы современной нутрициологии, сформированные на базе достижений отечественных и зарубежных ученых.

Замечания.

1 В главе 4 (рис. 3) автореферата не отображена технология получения витаминизированного напитка с бета-каротином и пектином: продукты смешиваются в сухом виде или требуется дополнительная предобработка сырья до смешивания и его аппаратно-технологическое оснащение.

2 Не понятно, как автором контролируется процесс потребления напитка в течение года (с.18, 25 автореферата). Можно ли считать данные достоверными по схеме потребления напитка (рис. 7).

3 Согласно данным главы 7 с.25 разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента качества проведена на базе НПО «Алтайвитамины», хотя автором на стр.7 указывается промышленное производство на предприятиях «Валетек Продимпэкс» (Москва), «АртЛайф» (Томск). Можно ли судить о качестве и безопасности получаемых продуктов в рамках перечисленных предприятий.

Заключение. На основании вышеизложенного считаю, что по актуальности, новизне и практической значимости диссертационная работа соответствует требованиям ВАК пункт 9, а ее автор Трихина Вероника Валерьевна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры стандартизации,
метрологии и сертификации
Новосибирского государственного
аграрного университета,
доктор биологических наук,
член-корреспондент РАН

г.Новосибирск,
ул.Добролюбова,160
Новосибирский государственный
аграрный университет
тел. 8-913-914-88-31

24.04.2018

К.Я. Мотовилов



А.Ю. Величко