

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

Диссертационная работа В.В. Трихиной на тему «Интегрированный метод разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда» актуальна, так как посвящена профилактике снижения влияния неблагоприятных условий труда на здоровье рабочих горячих цехов металлургических производств. Программа рационализации питания данного контингента населения направленная на обеспечение рациона эссенциальными нутриентами, - это новый и интересный подход в области лечебно-профилактического питания.

Научная новизна работы Трихиной В.В. заключается в том, что на основании результатов исследования фактического рабочих горячих цехов Западно-Сибирского металлургического комбината и алюминиевого завода города Новокузнецка Кемеровской области показана необходимость актуализации профилактических мероприятий с использованием фактора питания.

Разработана интегрированная система менеджмента качества и предложены принципы создания тематического инновационного кластера сферы питания в условиях региона, а также интегрированный метод и структура его основных компонентов для создания специализированных продуктов, направленных на коррекцию питания работающих во вредных условиях труда.

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептур напитков, концентратов, киселей и технической документации на их производство, а также ряда методических рекомендаций по их применению в реальных условиях для питания рабочих металлургических предприятий и алюминиевых производств.

Результаты диссертации достаточно широко опубликованы в научных изданиях и доложены на конференциях разных уровней. В работе использованы стандартные и современные методы исследований.

Вместе с тем, в автореферате диссертации уделено значительное внимание описанию механического смесителя центробежного типа с конусными рабочими органами, разработанного в КемТИПП, конструктивное исполнение которого обеспечивает эффективное смешивание компонентов, решающее проблему их комкования, слеживаемости и равномерного распределения по всей массе продукта. При этом каких-либо данных, подтверждающих данную эффективность, в автореферате не приведено.

Вместе с тем, на основании анализа автореферата считаю, что диссер-

тационная работа Трихиной В.В. на тему «Интегрированный метод разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда» соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени.

Профессор кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»,
доктор технических наук, профессор
(научная специальность
05.18.15 – Технология и товароведение
пищевых продуктов функционального
и специализированного назначения и
общественного питания)

302026, г. Орел,
Ул.Комсомольская, д. 95
Тел. (4862) 419861
e-mail: tiopght@yandex.ru



Артемова
Елена Николаевна

Подпись Е.Н. Артемовой заверяю

Проректор по научно-технологической
деятельности и аттестации научных кадров,
доктор технических наук, профессор

10.04.2018₂



Радченко
Сергей Юрьевич