

## 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.

В автореферате диссертации В.В.Трихиной, «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, изложена научная концепция оптимизации лечебно-профилактического питания населения с учетом профессиональной деятельности и региональных особенностей на основе разработки интегрированного метода создания специализированных продуктов питания.

Исходя из материалов автореферата, наиболее важными достижениями работы В.В.Трихиной можно считать следующие результаты:

1. Научное обоснование необходимости учета региональных особенностей при организации лечебно-профилактического питания.
2. Разработка инстантного витаминизированного напитка для работников вредного производства Кузбасса и использование местного сырья для создания ассортимента напитков.
3. Разработка программы рационализации лечебно-производственного питания рабочих горячих цехов металлургических производств с учетом особенностей рецептурных формул и оценки функциональных свойств разработанной продукции.
4. Медико-биологическое подтверждение эффективности разработанных напитков специального назначения.
5. Разработка интегрированной системы качества и безопасности продукции.
6. В полном объеме представлена практическая значимость исследования.

Материалы диссертационной работы апробированы на научных форумах разных уровней.

Основные результаты диссертации опубликованы в научных изданиях, в том числе 21 статья в журналах, входящих в перечень базы данных и систем цитирования Web of Science, Scopus, ВАК Минобрнауки РФ и РИНЦ, а также в двух монографиях.

Несмотря на все достоинства работы, следует обратить внимание диссертанта на следующие замечания:

1. Неясно, каким методом проводилась оценка фактического питания рабочих. Не представлена характеристика исследуемой группы.
2. Данные, представленные в автореферате, указывают на использование инвазивных методов при оценке витаминной обеспеченности и антиоксидантного статуса рабочих, занятых на вредном производстве. Вместе с тем, в разделе «Материалы и методы» не представлены сведения об одобрении исследований



Этическим комитетом и получении информированного согласия участниками исследования.

3. Доказательная база подтверждения эффекта напитков представлена результатами вмешательства моделирования токсического эффекта у лабораторных крыс. Из данных, приведенных в автореферате неясно, как формировались группы, какие линии лабораторных животных были использованы, в какой мере в этих исследованиях были использованы рекомендации «Европейской конвенции о защите позвоночных животных, используемых для экспериментов или в иных научных целях».


4. Неясно, какими свойствами обладает яблочный пектин, использованный в составе напитков (сырье для получения, сорбционные свойства, степень этерификации).

5. В автореферате указано: «Разработана серия сухих витаминизированных напитков на основе местного растительного сырья», вместе с тем, данные об этом сырье в автореферате не представлены.


6. Рис.7, представленный в автореферате (Сохранность витамина С в концентрате безалкогольных напитков, обогащенных витаминами, в процессе хранения), не дает объективного представления о достоверности изменений, так как не представлены результаты статистической обработки.

Отмеченные замечания не снижают ценности результатов проведенных исследований. Содержательная часть автореферата указывает на завершённый научно-квалификационный характер работы, в которой изложены основные выполненные автором исследования, а также разработаны общетеоретические положения, общая совокупность которых является существенным научным достижением. Работа соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор – Трихина Вероника Валерьевна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор биологических наук, профессор,  
профессор кафедры  
технологии и организации  
общественного питания

 Березовикова Ирина Павловна

Частное образовательное учреждение  
высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»  
630087 Новосибирск, пр.Карла Маркса, 26  
8(383)346-16-20  
equipit@sibupk.nsk.su  
Дата написания отзыва  
17.04.2018г

Подпись заверяю 



Бакайтис В.И.,  
первый проректор СибУПК