

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук Трихиной Вероники Валерьевны на тему:
«Интегрированный метод разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда»

Лечебно-профилактическое питание имеет большое значение в системе профилактических мероприятий по снижению или компенсации влияния неблагоприятных условий труда на здоровье рабочих. Существующие рационы лечебно-профилактического питания требуют коррекции в соответствии с пищевым статусом работников, с учетом специфики воздействия на организм вредных факторов производства.

Вероника Валерьевна последовательно и методически правильно подошла к решению проблемы сохранения здоровья и повышения работоспособности путем разработки специализированных пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий с направленными функциональными свойствами, указала цель работы, объект и методы исследований, научную новизну и практическую значимость, а также положения, выносимые на защиту.

Содержание диссертационной работы соответствует установленным требованиям и содержит: введение; разделы «Аналитический обзор литературы», «Организационная часть», «Обеспеченность микронутриентами рабочих металлургических предприятий, пути оптимизации лечебно-профилактических рационов», «Разработка, оценка качества и эффективности витаминизированного напитка с бета-каротином и пектином», «Разработка, оценка качества и эффективности сухих витаминизированных напитков», «Разработка программы и методических рекомендаций по рационализации питания рабочих в организованных коллективах горячих цехов металлургических предприятий», «Формирование структуры интегрированного метода разработки специализированных продуктов для коррекции питания работающих во вредных условиях труда»; заключение и список опубликованных по теме работ. Все это позволяет сделать вывод о том что, научно-квалификационная работа завершена и может быть представлена на защиту.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания и предложения.


1. На схеме проведения исследования (рисунок 1) не указано ни одно корректирующее воздействие.

2. Вызывает сомнения выбор режима сушки в технологии производства напитка обогащенного витаминами, которая проводится при температуре $60 \pm 5^{\circ}\text{C}$ в течении 20 – 30 мин (рисунок 5). Существуют более щадящие технологии, увеличивающие сохранность биологически активных веществ.


3. На рисунке 5 представлена технологическая схема изготовления сухого напитка, обогащенного витаминами. Существуют более эффективные технологии гранулирования, совмещенные с сушкой.

В целом работа выполнена в полном объеме, соответствует установленным требованиям, а Трихина Вероника Валерьевна достойна присуждения ученой степени доктора технических наук.

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии и
оборудование пищевых и перерабатывающих
производств ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

 Касаткин В.В.

Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры технологии и оборудование
пищевых и перерабатывающих производств
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

 Касаткина Н.Ю.

Почтовый адрес места работы: 426069, Россия, Удмуртская Республика,
г. Ижевск, ул. Студенческая, 11; тел. 8(3412) 589947; e-mail: info@izhgsha.ru

06.04.2018

Подпись заверено зашифрованным
на электронном управлении по электронной почте

ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА  

