

Отзыв

на автореферат диссертации Латкова Николая Юрьевича

«Научно-практические аспекты разработки, оценки качества и эффективности продуктов спортивного питания», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Немаловажное значение в комплексе средств для полноценного функционирования организма спортсменов принадлежит специализированному питанию, являющегося одним из важнейших средств восполнения пластических и энергетических затрат в соревновательный и восстановительный периоды. Важность разработки и внедрения специализированных продуктов спортивного питания во многом вытекает из их характеристики – это пищевые продукты заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и/или направленной эффективности, состоящие из комплекса пищевых продуктов или из отдельных видов, которые оказывают специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей к физическим и психоэмоциональным нагрузкам и нацелены на достижение высших спортивных результатов. Необходимость обогащения рационов спортсменов функциональными продуктами, в том числе биологически активными добавками, обусловлена и тем, что восстановление основных метаболических функций при высоких и сверхвысоких тренировочных и соревновательных нагрузках не всегда возможно при традиционном питании.

В связи с этим, диссертационная работа Латкова Н.Ю. посвященная разработке и оценке эффективности продуктов спортивного питания является своевременной и актуальной, может способствовать расширению необходимых знаний в области питания профессиональных спортсменов.

Работа имеет научную новизну в рамках научной специальности и при этом выраженную практическую направленность. Научная концепция диссертационной работы соответствует паспорту специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания». Диссертация выполнена на достаточно высоком научно-методическом уровне, имеет научную новизну и практическую значимость, поставленные в работе цели и задачи решены.

Вместе с тем, содержательная часть автореферата не может быть принята безоговорочно и представляет предмет дискуссии.

1. Характеризуя нутриентный состав пантогематогена (таблица 1), автору следовало пояснить, каким(и) компонентами или их количественным содержанием пантогематоген, полученный по описанной в автореферате технологии, отличается от ранее зарегистрированных товарных форм. Или такие отличия отсутствуют в принципе?

2. Из текста автореферата не ясно, проводились ли автором расчеты коэффициента физической активности лиц, которым рекомендовано применение разработанной продукции.

3. Поскольку количественный анализ пантогематогена по оптической плотности и подтверждение подлинности по спектру поглощения в растворе аммиака не являются авторскими методиками, для корректности автору следовало просто сослаться на известные методики.

4. Не понятно, учтена ли автором рассматриваемых в главе 5 рецептур БАД возможность биохимического взаимодействия смешиваемых компонентов (синергизма / антагонизма). Предполагаю, что для сохранения биологических эффектов

смешиваемых активных компонентов на уровне желаемых (в том числе сложнокомпонентных экстрактов) более правильно было бы предусмотреть предварительное инкапсулирование некоторых из них.

Вероятно, ответы по этим замечаниям есть в полном тексте диссертации, их не следует рассматривать как существенные и снижающие общее благоприятное впечатление. В данном случае обилие вопросов к работе является свидетельством её важности, актуальности и практической ценности.

В целом, следует отметить, что диссертация представляет собой законченный научный труд, в котором изложены новые научно обоснованные технологические решения, обладает научной новизной и практической значимостью.

Анализ автореферата позволяет заключить, что представленная к защите диссертация на тему «Научно-практические аспекты разработки, оценки качества и эффективности продуктов спортивного питания» отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», а её автор Латков Николай Юрьевич 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 технических наук (специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент,

зав. кафедрой «Технология хранения и переработки зерна»
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им И.И. Ползунова» _____ Е.Ю. Егорова
14.01.2021

Адрес организации: 656038, г. Барнаул, ул. Ленина, 46.
тел.: 8 (3852) 29-07-55, e-mail: egorovaey@mail.ru

Подпись Егоровой Е.Ю. заверяю:

Начальник Управления кадров и документационного обеспечения
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет
им И.И. Ползунова» _____ С.А. Химочка

