

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Калининой Ирины Валерьевны* на тему:  
**«Научное и практическое обоснование модификации растительного антиоксиданта для эффективного использования в производстве пищевых продуктов»**, 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»

В автореферате Калининой И.В. отражен комплексный междисциплинарный подход к разработке пищевых продуктов с доказанной эффективностью функциональных пищевых ингредиентов в их составе.

Тема работы весьма актуальна с позиций государственной политики в области обеспечения здорового питания населения России. Современная ситуация в пищевой отрасли требует разработки и развития научно-обоснованных технологий производства продуктов как общего, так и специального назначения.

Автором обоснована актуальность работы, четко сформулированы цель и задачи исследований, научная концепция. Интересным представляется выбранный автором подход, который базируется на разработке методологии и дальнейшей ее апробации в ходе научных исследований. Представленные результаты научных исследований позволили Калининой И.В. сформировать рациональные технологии и режимы модификации растительного антиоксиданта дигидрокверцетина, для повышения его биодоступности и биоактивности, что, в конечном счете, обеспечило заданные антиоксидантные свойства готовых пищевых продуктов на их основе. Несомненным достоинством работы является использование современных аналитических методов исследования, а также комплексное использование методов *in vivo*, *in vitro* и *in silico*. Полученные данные и установленные закономерности могут служить базой для дальнейшего развития науки и практики создания пищевых продуктов для здорового питания.

Практическая ценность результатов исследования подтверждена их апробацией и внедрением в условиях реального производства, новизна технологических решений защищена патентами и зарегистрированной программой ЭВМ.

Автореферат диссертации характеризуется внутренним единством, четким и последовательным решением поставленных задач, логикой изложения, оригинальным иллюстративным материалом.

Замечания по автореферату:

- 1) из автореферата не ясно, чем обусловлен выбор именно кукурузного и льняного масла для инкапсуляции дигидрокверцетина, а также гуаровой камеди и лецитина в качестве ПАВ. Проводились ли исследования с другими ингредиентами?
- 2) как рассчитывались индексы биодоступности и биоактивности?

Указанные замечания, однако, не снижают научной и практической значимости полученных соискателем результатов. Исходя из данных автореферата, диссертация является законченным и самостоятельным исследованием, выполненном на профессиональном уровне.

В целом, все указанное дает основание считать, что диссертационная работа Калининой Ирины Валерьевны отвечает требованиям ВАК РФ к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

д.т.н., зам. директора по учебной и воспитательной работе Кемеровского института (филиала) Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова, профессор кафедры менеджмента и бизнес-технологий, доцент



О.С. Габинская

Дата 09.12.2019г.

Почтовый адрес: 650992, Кемеровская область, г. Кемерово, Кузнецкий пр-т, д. 39

Тел. +7(3842) 75-57-80 (м. 904)

Эл. почта: gabinskaya.os@kemerovorea.ru