

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пастушковой Екатерины Владимировны на тему: «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов», 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

Современное развитие страны диктует необходимость формирования национальной инновационной системы, направленной на продвижение новых продуктов и разработок, расширение ассортимента продуктов с учетом реального спроса и потребительского рынка, что, обусловлено, прежде всего, негативными демографическими тенденциями и повсеместным ухудшением экологической обстановки.

Известно, что неблагоприятные факторы внешней среды и условий жизни оказывают существенное влияние на организм человека. В результате воздействия техногенных факторов на ткани и биохимические системы человека нарушаются процессы нормальной жизнедеятельности, что снижает устойчивость антиоксидантной системы организма и приводит к возникновению неинфекционных заболеваний. Решение данной проблемы, прежде всего, связано с созданием пищевых продуктов функциональной направленности, что подтверждается принятой Стратегией повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года.

Научная новизна работы заключается в теоретическом обосновании, экспериментальном подтверждении и практической апробации новых подходов к разработке пищевых продуктов антиоксидантной направленности, способствующих профилактике неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью, в том числе с использованием метода *HPP* в технологии с математическим моделированием их состава.

На основании анализа рынка и потребительских предпочтений в отношении пищевых продуктов специализированного назначения автором выявлены наиболее значимые свойства, подтверждающие целесообразность и возможность расширения ассортимента пищевых продуктов антиоксидантной направленности.

Диссертантом представлены результаты разработки методики и балльной шкалы количественной оценки воздействия факторов на возникновение и развитие неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью, а также проведена апробация в шести российских регионах. На основании ранжирования степени воздействия факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний, автором даны рекомендации по содержанию нормы физиологической потребности витаминов антиоксидантного ряда в рационе населения анализируемого региона.

Автором проведено моделирование рецептур антиоксидантных комплексов с использованием математической модели с учетом следующих факторов: эко-

логическое состояние территории; фактор питания, химический состав исходного растительного сырья; химический состав и совместимость растительного сырья; вкусовое разнообразие моделируемого продукта; экономическая доступность моделируемого продукта.

Достоверность экспериментальных данных обеспечивается использованием современных средств и методик проведения исследований. Теоретические положения основываются на известных достижениях фундаментальных и прикладных научных дисциплин, математики, математической статистики и др. В работе диссертант грамотно использует математический аппарат.

Выводы диссертации вытекают из существа исследования, обоснованы и содержат в себе решение поставленных задач. Автореферат полностью отражает основные положения диссертации. Результаты проведенного исследования используются в учебном процессе при подготовке бакалавров и магистров по направлениям 38.03.07 «Товароведение» и 19.04.03 «Технология продукции и организация общественного питания».

К автору имеется несколько вопросов и замечаний, не снижающих достоинств работы: 1. При разработке методики и балльной шкалы количественной оценки воздействия факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью, автор осуществляет с помощью маркеров. Как именно осуществлялся выбор этих маркеров? Чем обусловлен выбор регионов для апробации методики? 2. Из текста автореферата не ясно, при производстве каких еще пищевых продуктов возможно использовать разработанные модели антиоксидантных комплексов.

Отмеченные недостатки не снижают качество представленной диссертационной работы и не влияют на ее теоретические и практические результаты.

Диссертационная работа Пастушковой Екатерины Владимировны представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках Паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент,
заместитель директора по учебной и воспитательной работе
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»

Адрес организации: 650992, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
Тел. 8(3842) 75-57-80
e-mail GabinskayaOS@mail.ru

Подпись заверяю:

Пастушкова Екатерина Владимировна
Тихонов И.И.



О.С. Габинская

О.С. Габинская

18.11.2020