

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

**Пастушковой Екатерины Владимировны**

на тему: «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов», 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 последние годы одним из наиболее популярных направлений развития пищевой промышленности является промышленное производство пищевых продуктов функционального назначения, нацеленное на решение медико-социальных проблем, в том числе связанных с питанием. Дефицит потребления эссенциальных биологически активных веществ, в том числе антиоксидантного ряда, наряду со снижением качества окружающей среды (загрязнение атмосферного воздуха, радиация) способствует развитию у населения ряда неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью.

В связи с этим актуальным представляется расширение ассортимента пищевых продуктов специализированного назначения с использованием доступных видов местного растительного сырья, являющегося источником природных антиоксидантов, которые способствуют адаптации и повышению резистентности организма человека к воздействию вредных факторов окружающей среды.

Предлагаемая автором разработка научных и практических подходов к формированию качества пищевой продукции антиоксидантной направленности будет способствовать решению многих социально значимых задач, а также расширению ассортимента пищевых продуктов специализированного назначения.

Автором применяется метод *HPP*, позволяющий увеличить выход биологически активных веществ из лекарственно-технического сырья, в том числе БАВ антиоксидантного ряда. Актуальность выбранного направления исследований отвечает задачам, поставленным Правительством страны перед пищевой промышленностью, а именно: разработка новых пищевых продуктов, обладающих заданными свойствами и расширение ассортимента изделий специализированного назначения.

Применение метода *HPP* для лекарственно-технического сырья, подобранного с учетом органолептической совместимости и фармакологического действия, дополненное математическим моделированием, позволило автору

создать уникальные рецептуры антиоксидантных комплексов. Дана товароведная оценка качества АОК и чайной продукции с их добавлением, установлены регламентируемые показатели качества, условия и сроки хранения.

Практическая значимость диссертации заключается в разработке комплекта технической документации и апробации новых продуктов антиоксидантной направленности на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания. Автором получено 2 свидетельства о регистрации программ для ЭВМ и 4 патента РФ на изобретения.

Вместе с тем хотелось бы отметить следующие замечания и предложения:

1. Из текста автореферата не ясно, чем обусловлен выбор лекарственно-технического сырья.

2. Проводился ли автором анализ эксплуатационных и биологических запасов лекарственно-технического сырья в масштабах региона и страны?

3. В каких условиях собрано сырье? Какой вид сушки применялся при его переработке?

4. Не ясно, чем обусловлен выбор маркеров – факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью (с. 15 автореферата).

Несмотря на приведенные замечания, в целом работа соответствует установленным требованиям, а ее автор Пастушкова Е.В. заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания, доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент, ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

Губаненко  
Галина Александровна

Адрес организации: 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской 2

E-mail: [GGubanenko@sfu-kras.ru](mailto:GGubanenko@sfu-kras.ru)  
телефон: +7 (391) 206-24-46



Подпись заверяю: