

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**

Активные формы кислорода оказывают токсическое действие на организм человека, повреждая мембранные липиды, белки и ДНК.

В последние годы большое внимание уделяется антиоксидантной активности экстрактов лекарственных растений, которые находят широкое применение в официальной и народной медицине. Во многих случаях обнаружена высокая антиоксидантная активность экстрактов и эта активность может вносить существенный вклад в их лечебный эффект.

Перспективным направлением в области здорового питания является использование растительного сырья для создания пищевых продуктов с антиоксидантными свойствами.

В связи с этим диссертационная работа Е.В. Пастушковой, направленная на формирование качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов, является актуальной.

Научная новизна работы заключается в создании антиоксидантных комплексов на основе растительного сырья и их применение при разработке специализированных пищевых продуктов с антиоксидантными свойствами. Автором предложена математическая модель проектирования АОК методом линейного программирования, учитывающая показатели качества, безопасности и потребительские предпочтения. Установлено, что использование метода высокого давления в технологии АОК позволяет увеличить выход биологически активных веществ в водный экстракт, в том числе витамина С и флавоноидов, обеспечивающих антиоксидантную активность.

Практическую реализацию результаты исследований нашли в разработке широкого спектра чайной продукции с антиоксидантными свойствами и их внедрении на предприятиях Свердловской области.

Новизна технических решений подтверждена 2 патентами на изобретение.

Научные положения и выводы диссертационной работы основываются на экспериментальном материале, полученном с использованием химических, физико-химических и математических методов анализа, что свидетельствует о достоверности полученных результатов.

По материалам диссертации опубликовано 45 работ, в том числе 24 публикации в изданиях, рекомендованных ВАК.

Тема диссертационной работы соответствует паспорту научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Замечания по автореферату

1. В автореферате не представлены показатели качества и безопасности чайной продукции, в том числе их антиоксидантные свойства, содержание которых должно быть регламентировано т. к. они характеризуют функциональные свойства готовой продукции.

2. Трудно читаются рис. 15,17. Не ясно, какие показатели указаны по осям координат.

Отмеченные замечания не носят принципиального характера и не влияют на общую положительную оценку работы.

Диссертация Е.В. Пастушковой «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов» является научно-квалификационной работой, в которой решена важная научно-техническая проблема по созданию продуктов функционального питания с использованием растительных антиоксидантных комплексов, практическая реализация которых позволит расширить ассортимент выпускаемой продукции и обеспечить население различных возрастных групп продуктами здорового питания.

Диссертационная работа отвечает требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, а её автор заслуживает присвоения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав. кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров» ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» д-р техн. наук, профессор

И.Хантаева
8.12.20
Хантаева Ирина Сергеевна

ФГБОУ ВО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»
Кафедра «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»
670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40В,
строение 8, тел. 8(3012)41-72-06, tmmp@esstu.ru

