

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 последние годы к основным приоритетам государства в отношении пищевой отрасли относится производство продуктов здорового питания. В связи с чем особое значение приобретает решение задачи создания и увеличения выпуска качественных и безопасных продуктов питания, нацеленных на минимизацию рисков развития неинфекционных заболеваний.

Таким образом, тема диссертационной работы Калининой И.В., посвященная развитию научных основ и принципов разработки пищевых продуктов с доказанной эффективностью антиоксидантов, является актуальной.

К неоспоримым достоинствам работы следует отнести использование междисциплинарного подхода и современных методов исследований в решении поставленных задач, что позволило автору получить завершенный научный труд, выполненный на высоком научно-методическом уровне.

Новизна работы заключается в том, что предложена методология разработки пищевых продуктов с доказанной эффективностью функциональных пищевых ингредиентов в их составе, базирующаяся на конвергенции методов *in vitro*, *in silico* и *in vivo*. Предложенная методология апробирована автором в рамках диссертационного исследования, разработаны и апробированы технологии модификации растительного антиоксиданта дигидрокверцетина для повышения его биодоступности и биоактивности; теоретически и экспериментально обоснованы рецептуры хлебобулочных изделий с модифицированными формами антиоксиданта.

Материалы диссертационного исследования Калининой И.В. широко представлены в открытой печати, получены патенты и свидетельство регистрации программы ЭВМ.

Выводы и предложения конкретны и объективно отражают суть научного труда.

К замечаниям, не снижающим общую положительную оценку работы, следует отнести отсутствие исследований о влиянии дигидрокверцетина как антиокислителя на модельные системы и готовые продукты, тогда как эти его свойства хорошо известны и могли бы стать основой увеличения сроков хранения разрабатываемых продуктов.

Из автореферата не ясно почему для исследований автор выбрал водные растворы, тогда как растворимость дигидрокверцетина в этаноле значительно выше.

Вместе с тем не вызывает сомнения, что представленная диссертационная работа по объему, методическому уровню, новизне и практической значимости является законченной научно-исследовательской квалификационной работой, отвечающей требованиям ВАК Минобрнауки, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Калинина Ирина Валерьевна, заслуживает присвоения научной степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры товароведения, стандартизации
и управления качеством факультета зоотехники,
товароведения и стандартизации ИВМиБ федерального
государственного образовательного учреждения
высшего образования «Омский государственный
аграрный университет им. П.А. Столыпина», д.т.н., доц.

И.А. Ивкова

Дата 20.11.2019г.

Почтовый адрес: 644122, г. Омск, Октябрьская, 92, Учебно-клинический корпус, каб. 506
Тел. +7 (3812) 23-78-82

Эл. почта: ia.ivkova@omgau.org

Подпись И.А. Ивковой заверяю

Специалист по кадрам

20.11.2019



Л.В. Казакова