

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

Одной из основных проблем, обозначенных в государственной политике РФ, является проблема повышения качества и пищевой ценности продуктов питания путем обогащения жизненно важными нутриентами до уровня физиологических потребностей организма человека.

Однако, ритм жизни человека в современных условиях сопровождается постоянными стрессовыми ситуациями, в том числе из окружающей среды что, по мнению специалистов, ВОЗ, может приводить к риску возникновения неинфекционных заболеваний населения. Для решения указанной проблемы одним из перспективных направлений в области нутрициологии является повышение устойчивости организма к факторам, оказывающим негативное воздействие на организм человека.

Достижение целей поставленных в «Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года» обусловлено увеличением выработки продуктов здорового питания общего и специализированного назначения, в том числе с применением растительного сырья, обладающего антиоксидантными свойствами.

Работа Пастушковой Е.В. посвящена разработке научных и практических подходов к формированию качества пищевой продукции антиоксидантной направленности. Одним из распространенных источников антиоксидантов является лекарственно-техническое сырье, используемое в производстве антиоксидантных комплексов. К основным преимуществам лекарственно-технического сырья можно отнести доступность, высокая антиоксидантная активность, применение в пищевой промышленности.

Актуальность исследований заключается в разработке теоретических и практических подходов создания пищевой продукции антиоксидантной направленности; применении метода *High Pressure Processing* (HPP) с целью увеличения выхода биологически активных веществ, в том числе антиоксидантного ряда. Актуальность выбранного направления

