

## **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

исследований подтверждается на уровне указов Президента и постановлений Правительства Российской Федерации в области здорового питания, стратегии развития здравоохранения, пищевой и перерабатывающей промышленности.

Вместе с тем, при прочтении авторефера имеются следующие замечания и предложения:

1. Метод обработки высоким давлением действует на клеточном уровне: при сжатии происходит разрушение внутриклеточных вакуолей, разрушающих клеточные стенки и цитоплазматическую мембрану. Изучалось ли влияние обработки давлением *HPP* на сохранность биологически-активных веществ?

2. В тексте авторефере к сожалению, не указано какие технологические параметры в предлагаемой технологии производства антиоксидантных комплексов являются контролируемыми?

3. В авторефере показан алгоритм разработки антиоксидантных комплексов, позволяющий проектировать их состав с применением программного обеспечения, какие критерии и условия учитывались при разработке математической модели?

В целом считаю, что диссертационные исследования **Пастушковой Екатерины Владимировны** являются законченной научной работой, выполненной автором лично на современных методическом и теоретическом уровнях, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук,  
профессор, профессор кафедры ТОППП  
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

20.10.20

*В.В. Касаткин*

Касаткин В.В.

ФИО лица, предоставившего отзыв	Касаткин Владимир Вениаминович
Адрес	426069, г. Ижевск, ул. Песочная, 40а - 503
Телефон, e-mail	+79127522080, kasww@mail.ru
Место работы	ФГБОУ ВО «Ижевская государственная сельскохозяйственная академия», 426069, г. Ижевск, ул. Студенческая – 9, тел.: 8 (3412) 592423

Подпись заверяю:

Начальник управления по персоналу

ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Е.В. Пашкова

