

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пастушковой Екатерины Владимировны
«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»

Загрязнение окружающей среды, избыточное потребление синтетических лекарств, пищевых добавок и консервантов, к которым человек эволюционно неприспособлен, а также недостаток в пище растительных компонентов, содержащих, в частности, антиоксиданты, способствуют росту аллергических, онкологических и других заболеваний, что обуславливает необходимость повышения уровня обеспечения населения эссенциальными биологически активными веществами антиоксидантного ряда природного происхождения, основным преимуществом которых является их многостороннее и щадящее воздействие на организм и незначительность проявления побочных эффектов. В связи с этим, актуальность изложенных диссидентом в автореферате задач, связанных с разработкой и реализацией научных подходов к формированию качества антиоксидантных комплексов из растительного сырья Свердловской области и полученной на их основе чайной продукции антиоксидантной направленности, не вызывает сомнений. Для достижения поставленных задач автором использован общепринятый инструментарий с последующей статистической обработкой полученных результатов диссертационного исследования.

Нельзя не согласится, что в работе приведены позитивные отличия от существующих методических подходов к разработке технологий и оценке качественных показателей конечной пищевой продукции в аспекте содержания в них антиоксидантных комплексов, что подтверждает ее научную новизну. Полученные результаты, с учетом предложенных модельных вариантов прогнозирования качественных показателей пищевых продуктов антиоксидантной направленности, способствующих профилактике неинфекционных заболеваний, имеют практическую значимость при возможности их оперативного использования в технологии питания населения. Полученные в диссертационной работе результаты, безусловно, являются новыми и соответствуют принципам и направлениям государственной политики в области здорового питания.

Замечания по автореферату:

1. На стр. 4 автореферата в разделе «Степень разработанности темы» утверждается, что «наиболее распространенные подходы к технологии и сырью... основаны на модификации ингредиентного состава и традиционных пищевых технологий без использования программного обеспечения...». Данный тезис считаю некорректным, т.к. существует множество методик прогнозирования рецептурного состава и технологических режимов, базирующихся, в частности, на положениях пищевой комбинаторики и методах оптимизации режимных параметров с использованием решения математических моделей.

2. Из автореферата не ясно (рис. 10), почему продолжительность баровоздействия ограничено значением 95 секунд при монотонном возрастании концентрации АОА, а также, вследствие чего концентрация АОА снижается, а не остается постоянной, при росте давления после достижения экстремума.

Учитывая достаточный теоретический уровень диссертационной работы, ее логическую последовательность, считаю, что диссертация **Пастушковой Е.В.** представляет научно-квалификационную работу, в которой на основании выполненных автором исследований научно обоснованы технические и технологические решения, внедрение которых вносит значительный вклад в развитие индустрии общественного питания, и соответствует критериям п.п. 9, 10 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013г. №842 (ред. от 01.10. 2018г., с изм. от 26.05.2020г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук, а ее автор **Пастушкова Екатерина Владимировна** заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры «Технологические машины и оборудование»
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный
технический университет»

доктор технических наук, доцент Нугманов Альберт Хамед-Харисович
21.10.2020

специальность: 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»;
05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»
414006, г. Астрахань, переулок Бакинский, 52/60
тел. +7(927)282-43-07, e-mail: albert909@yandex.ru

Адрес организации: 414056, Южный федеральный округ, Астраханская обл., г. Астрахань, улица Татищева, д. 16.

Общий отдел: тел./факс (8512) 61-43-66; e-mail: astu@astu.org

