

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 диссертантом 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 согласиться, 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.

