

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

Актуальность. Диссертационная работа посвящена разработке качественных и безопасных продуктов питания специализированного назначения, содержащих антиоксидантный комплекс на основе лекарственно-технического сырья.

Автором рассмотрено применение метода *High Pressure Processing (HPP)* и определены оптимальные технические параметры обработки, позволяющие добиться максимального извлечения в водный настой БАВ из лекарственно-технического сырья.

Диссертационная работа Пастушковой Е.В., в которой представлены теоретическое обоснование, разработка и реализация научных подходов к формированию качества антиоксидантных комплексов из растительного сырья Свердловской области и полученной на их основе чайной продукции антиоксидантной направленности, является актуальной и своевременной.

На основании выявленных и систематизированных факторов, обуславливающих возникновение у населения неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью, автором разработана методика и балльная шкала количественной оценки степени их воздействия. Результаты апробации разработанной методики послужили основанием для разработки пищевых продуктов антиоксидантной направленности.

С методической точки зрения следует отметить структурированность исследований диссертанта как при постановке задач, так и при изложении материала, а также использование современных методов при определении потребительских свойств разработанного ассортимента продуктов. Применение математических методов обработки позволило найти оптимальное количество вариаций для намеченных исследований и получить достоверные результаты и закономерности. Научные положения, выводы и рекомендации автора, базирующиеся на теоретических обобщениях и анализе экспериментального материала и логически вытекающие из результатов исследований, не вызывают сомнений.

Проектирование антиоксидантных комплексов с применением математического моделирования основано на подборе ингредиентного состава, учитывающего высокие органолептические свойства, в том числе антиоксидантные, полезность. Предложенный автором алгоритм разработки антиоксидантных комплексов позволяет подобрать рецептурный состав комплекса на стадии моделирования, что способствует снижению времени, затрачиваемого на его создание.

Практическое значение результатов исследования подтверждено утвержденным комплектом нормативно-технической документации на предлагаемый ассортимент антиоксидантных комплексов и пищевых продуктов с их добавлением. Положительным моментом является тот факт, что результаты диссертационного исследования апробированы и внедрены в производство на предприятиях торговли и общественного питания г. Екатеринбурга и Свердловской области.

Получены 4 патента на изобретение и 2 свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ.

В качестве небольшого замечания хотелось бы отметить, что в автореферате, к сожалению, не нашли отражение результаты определения АОА кожи добровольцев, а также нет данных о репрезентативности выборки при оценке функциональной направленности разработанной продукции (1 – контрольная, 2 – с включением в рацион чайной продукции), целесообразно было указать сколько человек участвовало в эксперименте.

Представленные замечания носит информативный характер и не уменьшает достоинств данной диссертационной работы.

Считаю, что диссертационное исследование Пастушковой Е.В. является законченной научной работой, выполненной автором лично на современном 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.

Зав. кафедрой медицинской биохимии
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный
медицинский университет» МЗ РФ, д.м.н., проф.

23.10.2020

Разумов А.С.

