

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

В результате развития негативных демографических тенденций и повсеместного ухудшения экологической обстановки происходит ухудшение условий и качества жизни каждого отдельно взятого человека. Техногенные факторы воздействуют на ткани и биохимические системы человеческого организма, нарушая процессы нормальной жизнедеятельности и повышая риск возникновения неинфекционных заболеваний. Решить данную проблему возможно за счет создания пищевых продуктов функциональной направленности.

При разработке новых продуктов с функциональными свойствами необходимо включение в рецептуру веществ с научно доказанным лечебно-профилактическим эффектом. Среди таких ингредиентов особое место занимает лекарственно-техническое сырье, являющееся источником ряда важных нутриентов, в том числе антиоксидантного ряда.

Вследствие вышесказанного разработка научных подходов к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов представляется актуальным.

Автор достаточно корректно использует известные научные методы обоснования полученных результатов, выводов и рекомендаций. Пастушковой Е. В. изучены и проанализированы известные достижения и теоретические положения других исследователей по вопросам разработки пищевых продуктов функциональной направленности.

На основании анализа рынка и потребительских предпочтений в отношении пищевых продуктов специализированного назначения автором выявлены наиболее значимые свойства, подтверждающие целесообразность и возможность расширения ассортимента пищевых продуктов антиоксидантной направленности.

Подбор видов лекарственно-технического сырья, являющегося основой для антиоксидантного комплекса, обусловлен идентификационным анализом сырья, произрастающего в Свердловской области, по следующим критериям: безопасность, высокое содержание антиоксидантных веществ, фармакологическая совместимость, в том числе синергический эффект, физиологические свойства БАВ, содержание вкусо-ароматических веществ, доступность и технологичность переработки сырья.

Автором представлены результаты разработки методики и балльной шкалы количественной оценки воздействия факторов, влияющих на возникновение и развитие неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью, а также проведена их апробация на ряде регионов РФ. В зависимости от степени воздействия факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний, автором даны рекомендации по содержанию нормы физиологической потребности витаминов антиоксидантного ряда в рационе населения анализируемого региона.

Выполнено моделирование рецептур антиоксидантных комплексов с использованием математической модели, учитывающее экологическое благополучие территории, состояние здоровья населения, химический состав и совместимость растительного сырья, вкусовое разнообразие и экономическая доступность моделируемого продукта.

Автором представлена производственная апробация разработки чайной продукции с добавлением антиоксидантных комплексов. Для установления регламентируемых показателей качества и безопасности, а также условий и сроков хранения, пищевой ценности новой чайной продукции исследовались органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

Достоверность экспериментальных данных обеспечивалась с помощью современных средств и методик проведения исследований. Теоретические положения основаны на известных достижениях фундаментальных и прикладных научных дисциплин. Диссертант грамотно использует математический аппарат.

Работа всесторонне апробирована. По материалам диссертации автором опубликовано 45 печатных работ, в том числе 1 монография; 2 статьи в изданиях, индексируемых в базе цитирования Web of Science; 21 статья в изданиях, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК; 16 статей в сборниках международных и всероссийских конференций; 4 патента на изобретение РФ, 2 свидетельства о регистрации программы ЭВМ.

Заключение и выводы логичны, последовательны, конструктивно отражают решение поставленных в диссертационном исследовании задач.

В то же время детальное изучение текста автореферата позволяет сделать следующие замечания:

1. На основании каких санитарных и медицинских норм автор рекомендует увеличить содержание витаминов антиоксидантного ряда в рационах населения регионов, ранжируемых по степени воздействия факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний?

2. Необходимо дать пояснение о составе экспертной группы, участвовавшей в установлении коэффициентов весомости в предлагаемой методике количественной оценки степени воздействия факторов, влияющих на возникновение и развитие НИЗ, вызванных АОН.

Отмеченные недостатки не снижают качество представленной диссертационной работы и не влияют на ее ключевые теоретические и практические результаты.

На основании вышеизложенного можно заключить, что диссертационная работа Пастушковой Екатерины Владимировны представляет собой законченное научное исследование, и соответствует требованиям п 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», а ее 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 зооинженерии
доктор биологических наук,
профессор



Шацких Елена Викторовна

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный
университет»

E-mail: evshackih@yandex.ru,

тел: 8 (922)107-67-92

Адрес: 620075 г. Екатеринбург,
ул. Карла Либкнехта д. 42

Подпись Шацких Елены Викторовны заверяю:

Проректор по качеству образования и
информационной политике,
доктор технических наук, профессор
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ



Носырев Михаил Борисович

23.10.2020 г.