

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Науменко Наталья Владимировны на тему: «Научное и практическое обоснование технологических приемов снижения рисков контаминации и продовольственных потерь при переработке зерна пшеницы», 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».

Анализ представленного на рецензирования автореферата свидетельствует о том, что диссертационная работа Науменко Н.В. выполнена по актуальной тематике.

Актуальной задачей пищевой отрасли является внедрения в рацион питания россиян сбалансированных пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям качества и безопасности. Одним из путей реализации данного направления можно выделить прорацивание зерновых культур с целью получения сырьевых компонентов нового поколения, имеющих более сбалансированный аминокислотный состав, повышенное количество биологически активных веществ, витаминов и минеральных веществ, а также пищевых волокон, использование которых при производстве пищевых продуктов будет способствовать сохранению и укреплению здоровья населения страны, чему и посвящена рецензируемая работа.

Автором в работе научно обоснован подход к получению сырьевого ингредиента – цельносмолотой муки из пророщенного зерна пшеницы и его размещении в системе пищевого продукта. Ценность работы заключается в использовании современных физических методов воздействия, обеспечивающих безопасность и стабильность качества получаемых продуктов.

Научная новизна и практическая значимость результатов диссертационной работы четко представлены в автореферате и не вызывают сомнения. Результаты широко представлены в научной печати и апробированы на многочисленных конференциях и выставках.

Автореферат диссертации характеризуется внутренним единством, логичным изложением материалов, выполнен на высоком методическом уровне и свидетельствует о том, что диссертация является завершенным научным исследованием.

Вместе с тем, по автореферату имеется ряд замечаний и вопросов:

1. С какой целью применялся разовый помол пророщенного зерна пшеницы в цельносмолотую муку, тогда как данный сырьевой компонент (пророщенное зерно) зачастую подвергают операции диспергирования?
2. В материалах автореферата не представлено описание выборок респондентов, участвующих как при формировании оценочной модели потребительского поведения, так и при проведении клинических исследований.
3. В чем именно заключалась модель *in vitro*, используемая автором при оценке эффективности разработанного сырьевого ингредиента?

Указанные замечания, не снижают научной и практической значимости полученных соискателем результатов. Все указанное выше дает основание считать, что диссертационная работа Науменко Наталья Владимировны отвечает требованиям ВАК РФ к докторским диссертациям, 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.

Шокина Юлия Валерьевна  
183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, 13  
Тел. +7(8152)403-326

e-mail: [shokinayuv@mstu.edu.ru](mailto:shokinayuv@mstu.edu.ru)

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет»  
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

д-р техн. наук, профессор, профессор кафедры технологий пищевых производств

*Шокина*

Дата 11.12.2020

Подпись Шокиной Ю.В. заверяю

Ученый секретарь ФГАОУ ВО «МГТУ» Т.В. Пронина

