

О Т З Ы В
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 условиях экологического неблагополучия и глобального изменения климата особое значение приобретает разработка антиоксидантных комплексов из растительного сырья и пищевой продукции антиоксидантной направленности.

Известно, что до 80% вредных веществ, содержащихся в атмосферном воздухе, почве, водных и продовольственных ресурсах, попадая в организм человека, способствуют росту неинфекционных заболеваний, и как следствие, ухудшают здоровье и сокращают продолжительность жизни.

В комплекс мероприятий по сокращению числа неинфекционных заболеваний входит включение в рацион продуктов питания с антиоксидантными свойствами. К наиболее распространенным источникам природных антиоксидантов относится лекарственно-техническое сырье, используемое в пищевой промышленности. Поиск доступных видов местного растительного сырья и разработка с его использованием пищевых продуктов антиоксидантной направленности обуславливает актуальность данного исследования.

Соискателем последовательно решен ряд задач, необходимых для обоснования и апробации нового подхода к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов. В качестве основных из них можно выделить следующее:

- проведен анализ факторов возникновения неинфекционных заболеваний, вызванных, в том числе, антиоксидантной недостаточностью на примере Свердловской области;

- разработана и апробирована методика количественной оценки степени воздействия факторов, влияющих на возникновение неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью;

- исследована пищевая ценность плодоовощного и лекарственно-технического сырья, произрастающего в Свердловской области, с целью обоснования его использования в производстве продуктов питания;

- научно обоснован выбор лекарственно-технического сырья, проведены исследования его физико-химических показателей и антиоксидантных свойств;

- в процессе переработки лекарственно-технического сырья с использованием метода *High Pressure Processing (HPP)* определены оптимальные технические параметры обработки, позволяющие максимально извлечь БАВ в водный настой;

- в доклинических и клинических испытаниях доказана медико-биологическая эффективность разработанных продуктов на примере чайной продукции.

Полученные в ходе исследования экспериментальные результаты и защищаемые положения хорошо аргументированы, грамотно и последовательно представлены в автореферате.

Практическая значимость работы заключается в разработке комплекта технической документации, в апробации новых продуктов антиоксидантной направленности на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания. Автором получено 2 свидетельства о регистрации программы ЭВМ и 3 патента РФ на изобретения.

Цель диссертационной работы соответствует названию, научной концепции, направлению выбранного исследования, адекватна задачам и выводам. Логичность и последовательность проведенных исследований, а также методический подбор и использование современного оборудования не оставляют сомнений в правильности сделанных автором выводов. Замечаний по автореферату не имеется.



На основании вышеизложенного считаю, что представленная диссертация Пастушковой Екатерины Владимировны на тему «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов» является законченным научным исследованием, в котором обоснованы технологические решения, внедрение которых вносит значимый вклад в развитие пищевой промышленности страны. По своей актуальности, научной новизне и практической значимости, достоверности полученных результатов и выводов представленная работа полностью соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав. кафедрой общественного питания и сервиса, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», доктор технических наук (специальность 05.18.01), профессор
«19» ноября 2020 г.

Адрес организации: 350072, Россия,
г. Краснодар, ул. Московская, 2
тел. +7 (861) 274-67-45
E-mail: tamova_maya@mail.ru

 Тамова Майя Юрьевна




Подпись _____ удостоверяю
Начальник отдела
кадров сотрудников
 Е.И. Руссу
19 11 2020 г.