

## **ОТЗЫВ**

**заведующего кафедрой «Агробиотехнологии» ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия», доктора технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», профессора Захаровой Людмилы Михайловны**

**Почтовый адрес: 650056, г. Кемерово, ул Марковцева, 5, ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия», тел +7- 906-933-81-42**

**E-mail: zaharova\_lm@mail.ru**

**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 соответствии с принятой программой Правительства РФ «Здоровое питание – здоровье нации» и «Стратегией повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года» приоритетным направлением является научно обоснованное развитие пищевой промышленности.

Данное направление характеризуется созданием и производством пищевой продукции нового поколения с заданными потребительскими свойствами, обеспечивающей повышение качества жизни населения, в том числе снижающей риск возникновения и развития неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью.

Весомый вклад в решение задачи по оптимизации питания вносит разработка пищевых продуктов специализированного назначения, в том числе на основе местного лекарственно-технического сырья, которое повсеместно распространено, широко доступно и, в дополнение к этому, обладает антиоксидантными свойствами.

С учетом вышеизложенного разработка научных подходов к формированию качества пищевых продуктов с использованием растительных антиоксидантных комплексов является актуальным научным направлением.

На основе оценки состояния здоровья, включающей изучение факторов возникновения неинфекционных заболеваний, и разработки методики количественной оценки степени их воздействия автором теоретически обоснована и экспериментально подтверждена необходимость разработки пищевых продуктов для профилактики неинфекционных заболеваний, вызванных антиоксидантной недостаточностью. Показано, что алгоритм разработки антиоксидантных комплексов из местного лекарственно-технического сырья с учетом функционального назначения, состоящий из семи этапов, условно разделенных на аналитическую и научно-практическую части, позволяет получить высококачественные пищевые продукты специализированного и массового назначения.

Научно обоснован и экспериментально подтвержден новый подход в разработке антиоксидантных комплексов, предназначенных для создания новых видов чайной продукции. Показана возможность использования лекарственно-технического сырья в качестве компонентов при разработке антиоксидантных комплексов с применением метода *HPP*, позволяющего максимально извлечь биологически активные вещества в водный настой. Установлены регламентируемые показатели качества, сроки и режимы хранения разработанного ассортимента пищевых продуктов.

Результаты доклинических исследований и натуральных наблюдений явились научным обоснованием эффективности разработанной чайной продукции.

В результате проведенных исследований разработаны и утверждены комплекты технической документации, получено 2 свидетельства о регистрации программ для ЭВМ и 4 патента РФ на изобретения. Положительным моментом является тот факт, что разработанные автором методика и технология внедрены на предприятиях г. Екатеринбурга и Свердловской области.

Наряду с отмеченной несомненной научной новизной и практической значимостью, при прочтении автореферата возникли замечания, касающиеся изложения материала исследования, но не снижающие положительной оценки работы в целом:

1. В автореферате отмечено, что при выполнении работы были использованы стандартные и оригинальные методы исследования, однако не указано, какие именно. Не понятно, как осуществлялась подготовка лекарственно-

технического сырья для проведения физико-химических исследований, условия и период сбора.

2. Из текста автореферата не ясно какие принципы заложены при выборе именно этого лекарственно- технического сырья?

3. Из текста автореферата, представленного на стр. 30, не ясно какова суточная норма потребления разработанных видов чайной продукции для населения, подверженного воздействию техногенной нагрузки.

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

Доктор технических наук по специальности  
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и  
рыбных продуктов и холодильных производств»,  
профессор, заведующий кафедрой агробиотехнологий  
ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная  
сельскохозяйственная академия»

Л.М. Захарова

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ  
Начальник  
отдела кадров *М.И. Сидорова*  
*22* октября 20*22* г.

