

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Аббазовой Венеры Нагимовны на тему «Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Актуальность диссертационной работы Аббазовой В.Н. не вызывает сомнения, поскольку выполнена в рамках одной из важнейших задач пищевой промышленности – обеспечение населения высококачественными и функциональными продуктами питания. Каротиноиды пищевых продуктов растительного происхождения обладают высокой биологической активностью и антиоксидантными свойствами, однако каротиноиды из свежих овощей обладают низкой биодоступностью. В этой связи создание современных способов переработки растительного сырья является актуальной задачей, решение этой проблемы путем разработки пищевых ингредиентов, обладающих высокой степенью биодоступности будет способствовать улучшению уровня жизни населения.

Автором проведена комбинированная ферментативная модификация препаратами амилалитического и протеолитического действия мякоти тыквы различных сортов. Были определены оптимальные условия указанной модификации для эффективного гидролиза крахмала и белков мякоти тыквы. Исследовано влияние сушки и переработки на динамику каротиноидов и цветовых характеристик тыквенного пюре. В результате получены образцы каротиноидсодержащих ингредиентов, в которых была изучена биодоступность каротиноидов *in vitro*. Разработаны рецептуры и технология с добавлением сухого каротиноидсодержащий ингредиента: концентратов для приготовления густого напитка и супа-пюре, кисломолочного напитка, исследовано их качество и определены регламентированные значения показателей.

Полученные результаты исследования апробированы на пищевых предприятиях и используются в учебном процессе.

