

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 амилолитического 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.

Основные положения диссертации отражены в 18 публикациях, из них 8 - в рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования РФ и в изданиях, входящих в международные реферативные базы данных и системы цитирования. Результаты работы неоднократно обсуждены на всероссийском и международном уровнях.

Анализ автореферата показал, что диссертационная работа Аббазовой Венеры Нагимовны на тему «Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах» представляет собой самостоятельную завершенную научно-квалификационную работу, полностью соответствующую требованиям п. 9-14 «Положения о порядке присуждения учёных степеней», утверждённого постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Аббазова Венера Нагимовна – заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доцент высшей биотехнологической школы
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования «Самарский государственный
технический университет»,
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д. 244,
8(846) 322-20-69, e-mail: fpp@samgtu.ru
кандидат фармацевтических наук, доцент

«15» мая 2025 г.

Машенко Зинаида Евгеньевна

