

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Аббазовой Венеры Нагимовны на тему:
«Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах», представленной к защите на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Дефицит витамина А является серьезной проблемой во многих странах мира, а разработка продуктов питания, с высокой биодоступностью β -каротина, становится важной задачей для развития отечественного рынка функциональных продуктов.

Диссертационная работа Аббазовой В.Н. посвящена проблеме разработки технологии переработки тыквы с применением ферментативной модификации и вакуумной сушки для расширения сегмента новых видов пищевых добавок и ингредиентов на ее основе.

Автором изучены факторы, формирующие качество плодов тыквы, на основе полученных данных разработана технология комплексной ферментативной модификации и вакуумной сушки мякоти тыквы. Кроме того, обоснована целесообразность использования полученного сухого каротиноидсодержащего ингредиента в составе пищевых систем с высокой полезностью, проведен анализ биодоступности разработанного пищевого ингредиента с использованием методов *in vitro*.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в разработке технологии получения ферментативно модифицированного сухого каротиноидсодержащего ингредиента из районированных сортов тыквы как пищевого ингредиента с улучшенными функционально-технологическими свойствами и, высокой физиологической ценностью, позволяющей фортифицировать пищевые системы.

Основные результаты, полученные автором диссертации, представлены на научных конференциях различного уровня, опубликованы в научных статьях в рецензируемых изданиях, в том числе 7 статей в журналах, входящих в перечень ВАК Минобрнауки РФ, 1 публикация в изданиях, индексируемых в международных базах, получено Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Диссертация Аббазовой В.Н. представляет собой законченное научное исследование, отвечающее требованиям ВАК РФ. При ознакомлении с текстом автореферата возникли следующие замечания:

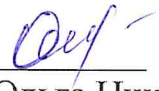
1. Чем обоснован выбор сортов тыквы районированных в Свердловской области и Алтайском крае?
2. Как будет проявлять себя полученный пищевой ингредиент при хранении более 6 мес.?

Указанные замечания, не снижают теоретической и практической значимости диссертационных исследований.

Диссертационная работа Аббазовой Венеры Нагимовны является научной квалификационной работой, в которой изложены новые научно

обоснованные решения и разработки, соответствующие требованиям п. 9 «Положение о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (в актуальной редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Аббазова Венера Нагимовна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология и
товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного
назначения и общественного питания),
доцент, профессор кафедры «Технологии
продуктов питания» ФГБОУ ВО
«Алтайский государственный технический
университет им. И.И. Ползунова»


Мусина Ольга Николаевна

05.05.2025 г

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Алтайский государственный технический
университет им. И.И. Ползунова».

Адрес: 656038, г. Барнаул, проспект Ленина, д. 46
тел.: +7 (385-2) 29-07-06, e-mail: musinaon@altgtu.ru

Подпись Мусиной О.Н. заверяю

