

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

**Аверьяновой Елены Витальевны**

на тему: «Научно-практическое обоснование получения и применения функциональных пищевых ингредиентов из вторичных ресурсов растительного сырья», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

В последние годы одним из наиболее востребованных современным потребителем направлений пищевой промышленности является промышленное производство пищевых продуктов с использованием функциональных пищевых ингредиентов, нацеленное на решение медико-социальных проблем, в том числе связанных с питанием. При этом наиболее привлекательным сырьем для получения функциональных пищевых ингредиентов (ФПИ), в том числе в промышленных масштабах, являются вторичные ресурсы растительного сырья, в составе которых остается большое количество ценных БАВ, требующих инновационных подходов к их комплексной переработке. В связи с этим актуальным представляется решение вопросов расширения номенклатуры и сырьевой базы для производства ФПИ, что отвечает задачам, поставленным Правительством страны перед пищевой промышленностью, а именно обеспечение выпуска компонентов (ингредиентов) для пищевой и перерабатывающей промышленности и созданием новых технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия.

Предлагаемая автором методология получения функциональных пищевых ингредиентов из вторичных ресурсов растительного сырья и их применение при проектировании пищевых систем будет способствовать решению ряда социально значимых задач, а также расширению ассортимента пищевых продуктов, в том числе специализированного назначения.

Автором разработаны технологии структурообразователей и консервантов из отходов растительного сырья и ряд структурированных пищевых систем с их использованием – сахаристые кондитерские изделия и соусы. Наряду с товароведной оценкой их качества и установлением регламентируемых показателей качества, определены ряд дополнительных характеристик, такие как реологические свойства, содержание БАВ, медико-биологическая эффективность ФПИ, в том числе в составе пищевых продуктов, определены условия и сроки хранения.

Научные положения, выводы и рекомендации, сформулированные в работе, обоснованы в полной мере, а их достоверность не вызывает сомнений. Согласно

