

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Аверьяновой Елены Витальевны
«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

Стратегической целью государственной политики Российской Федерации в области обеспечения продовольственной безопасности страны и качества пищевой продукции является формирование и развитие индустрии здорового питания населения, которое является одним из важных факторов, обеспечивающих активное долголетие, нормальное функционирование организма человека, профилактику алиментарно-зависимых заболеваний. Исходя из этого, разработка и производство функциональных пищевых ингредиентов (ФПИ), и их использование при проектировании продуктов питания, в том числе функциональных и специализированных является актуальным. Наиболее привлекательным сырьем для получения ФПИ являются вторичные ресурсы растительного сырья, актуальность глубокой переработки которых не вызывает сомнений.

В ходе проведения диссертационного исследования соискателем установлена целесообразность глубокой переработки вторичных ресурсов растительного сырья в эффективные ФПИ, с доказанными качеством и безопасностью, в том числе в составе продуктов питания – кондитерских изделий и соусов; установлены сроки годности разработанных продуктов; в эксперименте доказано влияние структурно-механических свойств плодовых пектинов на формирование консистенции структурированных пищевых систем, а так же необходимость корректировки составов соусов путем внесения растительных ФПИ. Особого внимания заслуживают разработанная автором методология проектирования продуктов питания с доказанной эффективностью ФПИ в составе и их обобщенная классификация, которая впервые систематизирует всё многообразие ФПИ и позволяет максимально эффективно применять в составе пищевых систем по отраслям пищевой промышленности.

Научная новизна диссертационной работы не вызывает сомнений, подтверждается получением 6 патентов РФ на изобретения и 12 свидетельств о регистрации баз данных и программ для ЭВМ, публикациями в периодических журналах, рекомендованных ВАК, изданиях, индексируемых в базах международного цитирования Scopus и Web of Science; исследования проводились в рамках государственной научно-исследовательской работы «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ», при финансовой поддержке госзадания Минобрнауки РФ и грантов Губернатора Алтайского края.

Практическая значимость работы подтверждается положительными результатами производственной апробации функциональных пищевых ингредиентов, БАД к пище и продуктов питания с их использованием на предприятиях пищевой, перерабатывающей и фармацевтической промышленности Алтайского края, а также разработанной технической документацией на данную продукцию. Отдельно следует отметить, что результаты теоретических и практических исследований широко используются в учебном процессе при подготовке бакалавров и магистров по направлениям 19.03.01, 19.04.01 «Биотехнология» и 19.03.02, 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» в БТИ АлтГТУ.

Публикации автора, получение патентов РФ на изобретения и свидетельства о регистрации баз данных и программ для ЭВМ, а также апробация проведенных исследований, наглядно отражают личный вклад автора.

Степень обоснованности и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертационной работе, не вызывают сомнений, однако по автореферату имеются следующие замечания:

1. Разработанный автором десертный соус позиционируется как продукт функционального назначения, при этом использование порции соуса массой 30 г удовлетворяет норму потребления в пектиновых веществах на 2,5 %, а витамина С на 1,7 %. Такие значения не позволяют отнести предлагаемый продукт к категории функционального по указанным показателям.

2. При установлении сроков годности разработанных продуктов желательно было бы показать не только изменение функциональных ингредиентов в процессе хранения, но и их микробиологические показатели.

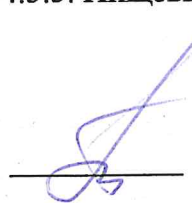
3. Желательно было бы привести в автореферате данные по расчету себестоимости или розничную цену на разработанные продукты для определения целевой покупательской аудитории

4. В выводе № 9 автор указывает на разработку и апробацию таких продуктов как: «...таблетированная форма концентрата безалкогольного напитка, гомогенный сухой экстракт из ягодного сырья, окрашенный гелеобразователь пектин», но в самом автореферате данные по вышеуказанным продуктам отсутствуют.

Вышеуказанные замечания носят рекомендательный характер и не снижают научной ценности и практической значимости диссертационной работы.

Диссертационная работа «Научно-практическое обоснование получения и применения функциональных пищевых ингредиентов из вторичных ресурсов растительного сырья» соответствует требованиям п. п. 9–14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842 (ред. от 26 января 2023 года), а ее автор – Аверьянова Елена Витальевна – заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», д.т.н., профессор
Дата 27.03.2023 г.


Киселева Татьяна Федоровна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» (КемГУ)
650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Тел.: (3842) 58-38-85
<https://kemsu.ru/>
e-mail: tpprs@kemsu.ru

