

ОТЗЫВ

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

В настоящее время в производстве функциональных и специализированных пищевых продуктов наблюдается устойчивая тенденция к использованию растительного сырья, что требует комплексного изучения качества, безопасности и химического состава сырья и получаемых из него ФПИ, а базовым принципом при разработке пищевых продуктов, отвечающих современным условиям, является применение малоотходных и безотходных технологий, позволяющих максимально и комплексно извлекать ценные компоненты сырья с получением эффективных пищевых ингредиентов. Это направление предусматривает создание пищевых продуктов с использованием функциональных пищевых ингредиентов (ФПИ), в том числе полученных из крупнотоннажных отходов переработки растительного сырья. Однако комплексных исследований по изучению состава, качества и доказательства медико-биологической эффективности ФПИ из вторичных ресурсов растительного сырья представлено недостаточно. На основании вышесказанного считаю, что диссертационное исследование Аверьяновой Е. В. имеет большое научно-практическое значение, решающее актуальные народнохозяйственные проблемы, связанные с решением вопросов глубокой переработки растительных ресурсов, в том числе вторичных и обеспечением населения страны безопасными и качественными продуктами питания.

Новизна предложенных Аверьяновой Е. В. технических решений подтверждена шестью патентами РФ и 12 свидетельствами о государственной регистрации баз данных и программ ЭВМ; разработанной технической документацией (проекты ТУ и ТИ) на ФПИ, выделенные из вторичных ресурсов растительного сырья и продукты питания (кондитерские изделия и соусы) с их использованием; проведенной промышленной апробацией и внедрением рецептур и технологий получения ФПИ, кондитерских изделий и соусов на предприятиях Алтайского края.

Проведена оценка медико-биологической эффективности разработанных функциональных пищевых ингредиентов и майонезных соусов.

Основные положения диссертационной работы и результаты исследований получили одобрение на конференциях и форумах различного уровня, а также опубликованы в 91 печатной работе, в том числе в 2 монографиях; в 10 статьях в рецензируемых научных изданиях, входящих в международные реферативные базы данных и системы цитирования *Scopus* и *Web of Science*; в 19 статьях в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ для публикации основных материалов диссертационных исследований; а

также в 18 охранных документах РФ на объекты интеллектуальной собственности.

При ознакомлении с авторефератом возникают следующие вопросы:

– На стр. 20 автореферата автор утверждает, что «рутин лучшего качества получен при очистке с использованием активированного кокосового угля», однако это утверждение не подтверждено экспериментальными данными. В связи с этим возникает вопрос, чем обосновано подобное утверждение? Какие марки активированного угля, кроме кокосового, были исследованы?

Указанные вопросы не снижают общей высокой оценки работы, являющейся законченным научным трудом, имеющим научную новизну и практическую ценность в области разработки растительных ФПИ и их использования в пищевых системах.

По структуре и содержанию работа 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.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.01 – Технология
обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодовоощной
продукции и виноградарства),
заведующий кафедрой технологии товаров
и товароведения, профессор

Золотокопова

Золотокопова Светлана Васильевна

ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»
414056, Россия, г. Астрахань, ул. Татищева, стр. 16/1;
тел: +7(917)181-69-17
e-mail: zolotokopova@mail.ru

