

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны «Научное и практическое обоснование технологии фортификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

В рамках реализации основных направлений государственной политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности РФ создание новой обогащенной пищевой продукции является актуальным направлением деятельности современной пищевой промышленности.

Недостаточная эффективность использования уже имеющихся разработок обусловлена отсутствием механизмов обеспечения биодоступности и сохраняемости БАВ, которыми обогащены эмульсионные пищевые продукты. Таким образом, очевидна актуальность диссертационного исследования Феофилактовой Ольги Владимировны, направленного на разработку комплекса технологических решений получения фортифицированных эмульсионных пищевых продуктов на основе научных и методологических представлений о способах повышения биодоступности и сохраняемости БАВ.

Соискателем выполнен достаточный объем экспериментальных исследований, которые апробированы в 18 статьях в журналах, рекомендуемых ВАК, монографии, патенте РФ на изобретение, свидетельстве о регистрации программы ЭВМ и на конференциях различного уровня.

К достоинствам работы можно отнести комплексный методологический подход к разработке биоактивных эмульсионных пищевых систем, основанный на их фортификации инкапсулированными БАВ, а также научное обоснование рецептур и технологий получения эмульсионных пищевых продуктов на их основе.

Результаты исследований и апробация разработанных эмульсионных пищевых продуктов подтверждают возможность реализации их производства на действующих предприятиях соответствующего профиля.

Наряду с вышесказанным, при анализе текста автореферата возникли вопросы, касающиеся изложения результатов исследования.

Из текста автореферата не совсем ясно, в чем именно заключается отличие разработанной автором классификации эмульсионных пищевых продуктов от уже существующих?

С помощью какого оборудования будет осуществляться производство разработанных продуктов на промышленных предприятиях? Производится ли данное оборудование в РФ?

Вероятно, ответы на данные вопросы раскрываются в полном тексте диссертации, их не следует рассматривать как существенные и снижающие общее положительное впечатление от диссертационной работы.

Анализ автореферата позволяет заключить, что представленная к защите диссертация на тему «Научное и практическое обоснование технологии fortификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов» является законченной научной квалификационной работой, в которой изложены новые научно обоснованные решения и разработки, соответствует требованиям Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук. Автор диссертационной работы, Феофилактова Ольга Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
д-р техн. наук, доцент



Борисенко Александр Алексеевич

21.10.2024 г.

ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
8 (8652) 95-68-00, доб. 51-06
e-mail borisenko@list.ru

ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:

начальник отдела по работе с сотрудниками УКА



ЛС ГОРБАЧЕВА