

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 специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Актуальность исследования

Диссертационная работа Феофилактовой Ольги Владимировны посвящена разработке и оптимизации технологии создания биоактивных эмульсий, применяемых в пищевой промышленности. В работе рассматриваются вопросы стабилизации эмульсионных продуктов, а также использование инновационных функциональных компонентов для повышения их полезных свойств. Исследуется влияние различных технологических параметров на формирование стабильной основы эмульсий. Кроме того, работа включает анализ сроков хранения биоактивных эмульсионных систем, что важно для продления их срока годности. Кроме того, данная работа направлена на сохранение здоровья населения Российской Федерации через продвижение функциональных продуктов питания.

Научная новизна исследования и научно-практическая значимость полученных результатов

Научная новизна работы заключается в разработке и оптимизации новой технологии создания биоактивных эмульсий, которые могут быть использованы в пищевой промышленности. В работе представлены уникальные методики стабилизации эмульсий, позволяющие повысить их срок хранения и функциональные свойства. Исследование акцентирует внимание на использовании инновационных функциональных компонентов, что открывает новые горизонты для создания здоровых и полезных продуктов.

Уделено внимание влиянию ультразвуковой кавитации на состав жирных кислот в эмульсиях, что является новым направлением в научных изысканиях. Научно-практическая значимость результатов исследования проявляется в возможности улучшения качества и повышения ценности конечного продукта. Разработанные технологии могут быть внедрены в массовое производство, что значительно повысит разнообразие функциональных продуктов на рынке. Эти разработки также способствуют сохранению и укреплению здоровья населения за счет улучшения пищевых свойств.

Результаты исследования могут быть использованы для дальнейших исследований в области пищевых технологий и нутрициологии. Кроме того, работа открывает направления для развития более устойчивых и эффективных методов производства пищевых эмульсий.

Результаты используются в учебном процессе при подготовке магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемого в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

Оценка содержания автореферата

Автореферат оформлен в соответствии с действующими правилами ВАК РФ, текст отформатирован, снабжён рисунками, схемами и фотографиями, дающими полное представление о работе в целом. Название диссертации отражает ее содержание и соответствует изложенному в автореферате материалу. В автореферате раскрыта актуальность темы исследования и степень ее разработанности, определена цель и сформулированы задачи, решению которых посвящена диссертационная работа. Итоги работы сделаны к обоснованным выводам, которые соответствуют поставленным задачам.

Список публикаций по теме диссертации включает 18 статей в журналах, рекомендуемых ВАК, из них 6 статей в журналах, входящих в базу данных RSCI. Опубликованы также 1 монография, 5 статей в изданиях, индексируемых в международных базах и системах цитирования, 1 патент РФ на изобретение, 1 свидетельство о регистрации программы для ЭВМ, а также тезисы докладов на научных конференциях.

