

Отзыв

на автореферат диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны
на тему: «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 последние годы все большее внимание со стороны специалистов пищевой промышленности при создании функциональных продуктов питания привлекают двойные эмульсии, обладающие способностью к инкапсуляции биологически активных компонентов. При этом отмечается, что включение в пищевую матрицу двойных эмульсий зависит от множества факторов, которые необходимо изучать (типа пищевого продукта, условий обработки, хранения, сенсорной совместимости и пр.). Следовательно, работа Феофилактовой Ольги Владимировны, направленная на обоснование и разработку комплекса технологических решений получения обогащенных эмульсионных пищевых продуктов является актуальной.

Феофилактовой О.В. осуществлены исследования, направленные на: создание термина «биоактивные эмульсионные пищевые системы» с целью установления однозначно понимаемой и непротиворечивой терминологии во всех видах документации и литературы, входящих в сферу работ по стандартизации или использующих результаты этих работ; обоснование возможности использования комплексного эмульгатора (из смеси Твин 80 и соевого лецитина) при получении стабильных биоактивных эмульсионных пищевых систем; выборе технологии инкапсулирования биологически активных соединений, имеющих специфический сенсорный профиль, в матрицу биоактивных эмульсионных пищевых систем с целью получения продукции с характеристиками, способными удовлетворить запросы потребителей; пр.

Научная новизна представленной диссертационной работы подтверждена патентом на изобретение, свидетельством о государственной программе для ЭВМ, публикациями в изданиях, в том числе входящими в базу данных RSCI, в Перечень рецензируемых научных изданий ВАК РФ, индексируемых международными базами данных.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждается результатами апробации в условиях производства (на предприятиях - ООО «Ман Восток», г. Москва; ООО «Центр контроля качества», ст. Некарсовская Краснодарского края; ООО «ПРО-питание», г. Екатеринбург) и разработанной нормативной документацией на продукцию (эмульсионный биосоус; эмульсионный биосоус, обогащенный омега-3 жирными кислотами; крем на растительных маслах; сывороточный коктейль с витаминами; напиток на растительной основе). Результаты диссертационного исследования используются в учебном процессе обучающихся Уральского государственного экономического университета (направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»).

Представленные результаты характеризуют диссертационную работу Феофилактовой О.В. как завершенное научное исследование, в котором решена научная проблема, имеющая важное социальное и народнохозяйственное значение. Анализ диссертационного исследования, автореферата и основных публикаций Феофилактовой О.В. подтверждает ее личный вклад в получение защищаемых результатов.

Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертационной работе, не вызывают сомнений. Однако по тексту автореферата имеются замечания, не снижающие достоинств работы в целом:

- проведены ли работы по разработке стандарта на термин «биоактивные эмульсионные пищевые системы» и выражаемое им научное понятие?
- какое оборудование предлагается использовать при создании биоактивных эмульсионных пищевых систем?
- какие исследовались характеристики пищевой продукции (соусов, крема, коктейля, напитка), при установлении сроков годности?

В заключение следует отметить, что диссертация на тему: «Научное и практическое обоснование технологии фортификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов» обладает актуальностью, научной новинкой, теоретической и практической значимостью, соответствует требованиям, содержащимся в Положении о присуждении ученых степеней (Постановление Правительства РФ от 24.09.2013 №842), а ее автор Феофилактова Ольга Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Главный научный сотрудник отдела пищевых систем и биотехнологий, доктор технических наук, профессор

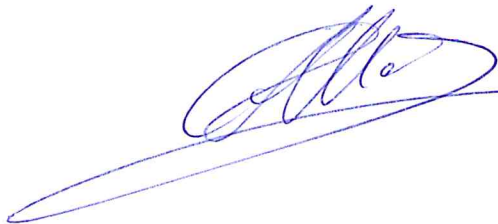
 Голуб Ольга Валентиновна
11.11.2024

05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук
630501, Новосибирская область, Новосибирский район, р.п. Краснообск,
ул. Центральная, 26
Тел.: +7(383) 348-14-40
e-mail: office@sfsca.ru

Я, Голуб Ольга Валентиновна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны, и их дальнейшую обработку.

Подпись заверяю, заместитель директора по научно-организационной работе СФНЦА РАН, кандидат технических наук





Денис Владимирович Шаповалов