

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 специальности 4.3.3. – Пищевые системы

В связи с развитием новых технологий, исследования последних лет указывают на то, что основным направлением в развитии будущего диетологии и нутрициологии является создание новых продуктов питания, которые направлены на нормализацию метаболических процессов всего организма человека. Поиск технологических решений по разработке продуктов с высокой сохраняемостью и биодоступностью БАВ, позволяющих обеспечить их стабильность и контролируемое высвобождение имеет высокую актуальность, выбранной диссертантом темы, не вызывает сомнений и может стать эффективным решением в повышении качественного нутриентного состава продукции.

В диссертационной работе соискателем достаточно корректно используются научные методы обоснования полученных результатов, выводов и рекомендаций. Для подтверждения теоретических положений автором проведен обширный комплекс экспериментов и исследований, целью которых было научное обоснование и разработка технологий и рецептур эмульсионных продуктов питания, направленных на повышение потребления биоактивных комплексов для их восполнения в организме.

Для разработанных продуктов проведены медико-биологические исследования, по оценке биодоступности БАВ и подтверждена эффективность по увеличению содержания гемоглобина, гематокрита и других показателей способствующих улучшению клеточного и тканевого обмена, что улучшит сопротивляемость организма заболеваниям.

Применение автоматизированного расчета с помощью программ ЭВМ позволило создать эмульсионные пищевые продукты со сбалансированным соотношением ПНЖК жировой основы.

На полученные продукты разработана и утверждена техническая документация на эмульсионные продукты на основе биоактивных эмульсионных систем («Эмульсионный биосоус», «Эмульсионный биосоус, обогащенных омега-3 жирными кислотами», «Сывороточный коктейль с витаминами», «Напиток на растительной основе»). Предложенные автором технологии прошли промышленную апробацию в условиях пищевых предприятий. Основные результаты работы внедрены в учебный процесс.

Диссертация Феофилактовой Ольги Владимировны. является научно-квалификационной работой, имеющей научно-обоснованные разработки в области пищевых технологий, которые вносят большой вклад в развитие и формирование новых подходов к системе продовольственного обеспечения.

Вместе с тем, по автореферату имеются следующие замечания и спорные вопросы.

1. Представленные в автореферате данные по оптимизации диспергирования, реологическим характеристикам, органолептическому профилю, устойчивости к окислению, микробиологическим показателям носят описательный, констатирующий характер, отсутствует объяснение механизма формирования качественных показателей эмульсии.

2. Неясно, чем обоснован выбор комплексного эмульгатора, содержащего Tween 80 и лецитин? Отсутствует сравнительная оценка выбранного эмульгатора с другими аналогичного состава и действия.

3. Регрессионные модели комплексной органолептической оценки, сохраняемости БЭПС, представленные на стр 26 автореферата не имеют характеристики. Неясен вклад каждого фактора, механизм его влияния на выходные параметры моделей.

4. Каким образом вводили ЭПС в рацион лабораторных животных? Как контролировалась полнота употребления ЭПС для исследований сыворотки крови?

5. Для чего в автореферате приведены органолептические профили эмульсионных соусов (рис. 33 стр. 33), имеющие идентичные показатели?

Однако, указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают достоинств диссертационной работы.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Феофилактовой Ольги Владимировны соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013 г. (ред. от 25.01.2024 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор **Феофилактова Ольга Владимировна** заслуживает присуждения учёной степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности
05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства, доцент
Проректор по цифровизации, научной
и инновационной деятельности
ФГБОУ ВО «Орловский государственный
университет имени Н.В. Парахина»

Березина Наталья Александровна

11.11 2024 г

302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, д. 69
тел.: +7(4862) 76-14-51
e-mail: prorector4@orelsau.ru



Я, Березина Наталья Александровна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны, и их дальнейшую обработку.