

**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

Среди факторов питания первостепенная роль отводится полноценному и регулярному снабжению организма биологически активными веществами, что важно не только для поддержания здоровья и работоспособности человека, но и для его активного долголетия. Это обуславливает необходимость разработки технологий фортификации пищевых продуктов с высокой сохраняемостью и биодоступностью БАВ. Разработка инструментария и технических решений, ориентированных на сохранение и повышение биодоступности БАВ направленного действия в составе пищевых систем, в том числе эмульсионных пищевых продуктов (ЭПП), является тенденцией настоящего времени.

В связи с этим, цель настоящей работы – обоснование и разработка комплекса технологических решений получения фортифицированных эмульсионных пищевых продуктов на основе научных и методологических представлений о способах повышения биодоступности и сохраняемости БАВ является актуальной.

Соискателем обоснована гипотеза применения БАВ, инкапсулированных по технологии двойных эмульсий с применением ультразвукового диспергирования, с высокой биодоступностью и сохраняемостью для фортификации в эмульсионные пищевые продукты с целью поддержания здоровья потребителей.

Диссертационная работа выполнена на хорошем научном методическом уровне, поставленные в работе цели и задачи решены.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках п. 2,7, 11, 13 и 29 Паспорта научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Полученные технические решения апробированы на предприятиях ООО «Ман Восток», ООО «Центр контроля качества», ООО «ПРО-питание».

Новизна технических решений подтверждена патентом РФ № 2416342 «Способ получения биосоуса» и свидетельством о регистрации программы № 2021661916 от 19.07.2021.

Результаты теоретических и практических исследований 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».

Имеется замечание:

Акцент в работе сделан на фортификацию эмульсионных пищевых продуктов, хотя срок хранения таких продуктов желает быть более длительным. Существуют другие технологии обогащения, например метод сухой

механоактивации, однако в литературном обзоре альтернативные способы не рассматриваются.

Приведенное в отзыве замечание не снижает научной и практической ценности выполненной диссертационной работы.

Диссертационная работа Феофилактовой Ольги Владимировны является научной квалификационной работой, в которой изложены новые научно обоснованные решения и разработки, соответствующие требованиям п.п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 26.01.2023 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор Ольга Владимировна Феофилактова заслуживает присуждения искомой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

*В.М.И.*

ВЛАДИМИР ВЕНИАМИНОВИЧ КАСАТКИН

*24.10.2024*

Доктор технических наук, профессор,  
профессор кафедры пищевой инженерии и биотехносферной безопасности  
ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет»

Адрес организации:

426069, ПФО, Удмуртская Республика, г. Ижевск,

ул. Студенческая, 9

тел.: +7(3412) 59-24-23

e-mail: kasww@mail.ru

Подпись заверяю:  
Начальник управления  
кадрового делопроизводства  
Удмуртского ГАУ

*И. Касаткин*

