

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

Актуальность. Обеспечение населения высококачественными продуктами питания связано с научно-технологическим развитием Российской Федерации в области наук о жизни, в том числе биотехнологий и в ближайшее двадцатилетие будет направлено на решение приоритетной задачи продовольственной безопасности – формированию основ и индустрии здорового питания, способных обеспечить сохранение и укрепление здоровья населения, профилактику заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.

Технологический процесс в перерабатывающих отраслях напрямую связан с новыми требованиями науки о питании, техническими и технологическими возможностями, которые появились в последние годы. Это вызывает необходимость не только модификации традиционных продуктов питания, но и разработки нового поколения пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям.

Указанные обстоятельства определяют актуальность исследований Феофилактовой О.В., которые могут рассматриваться как научный вклад в развитие технологии обогащенных пищевых продуктов.

Научная новизна заключается в применении БАВ, инкапсулированных по технологии двойных эмульсий, для фортификации эмульсионных пищевых продуктов с целью обеспечения высокой биодоступности и сохраняемости.

Практическая значимость. Полученные диссертантом результаты нашли применение в разработке ассортимента эмульсионных пищевых продуктов, для каждого из которых разработана нормативно-техническая документация, пройдена промышленная апробация на предприятиях, получен патент на изобретение.

Разработана программа ЭВМ для формирования заданного соотношения ПНЖК на основе комбинирования имеющихся сырьевых ресурсов.

Заслуживают внимания исследования автора по применению инкапсулирования БАВ по технологии двойных эмульсий для коррекции специфического флейвора.

Научные положения, базирующиеся на результатах диссертационного исследования, отражены в публикациях на международных и всероссийских конференциях. По результатам проведенных работ опубликовано 40 научных работ, в том числе 18 в журналах из списка ВАК (К1, К2) Минобрнауки РФ, из них 6 статей в журналах, входящих в базу RSCI, 5 в журналах, индексируемых в международных базах цитирования Scopus и Web of Science.

Диссертационная работа Феофилактовой О.В., представленная на соискание учёной степени доктора технических наук, является законченным научным исследованием. Достоверность результатов не вызывает сомнения вследствие использования разнообразных современных методов исследования.

Несмотря на высокую положительную оценку работы в целом, имеются вопросы:

1. Стр. 35 автореферата. Показано, что в разработанном соусе (одна порция) содержание эйкозапентаеновой кислоты и декозагексаеновой составляет 156% от физиологической суточной нормы потребления, что выходит за рамки требований к функциональным продуктам питания. Какие рекомендации по потреблению соуса дает автор с учетом ежедневного рациона?

2. Чем обусловлены диапазоны технологических параметров ультразвукового диспергирования, указанные в п. 5 на стр. 39 автореферата?

Вопросы не являются принципиальными и не снижают ценность основных положений, предложенных автором к защите.

Считаю, что диссертационная работа Феофилактовой Ольги Владимировны "Научное и практическое обоснование технологии фортификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов", представленная на соискание учёной степени доктора технических наук, по актуальности, научной и практической значимости, объему выполненных исследований отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры биотехнологий
и производства продуктов питания ФГБОУ ВО
«Кузбасский государственный аграрный
Университет им. В. Н. Полецкого»,
доктор технических наук (05.18.15),
профессор

Резниченко Ирина Юрьевна

Сведения об организации:

ФГБОУ ВО «Кузбасский государственный аграрный университет»
Россия, 650056, Кемеровская область, г. Кемерово, ул. Марковцева, 5.
Тел.: +7(3842)734359, ksai@ksai.ru

« 31 » октябрь 2024 г.

Подпись Резниченко И.Ю. заверяю



1. Резниченко И.Ю.
И.Ю.