

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Феофилактовой О. В. 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

*Актуальность.* Проведение научных исследований, направленных на обеспечение сохраняемости и биодоступности БАВ в составе пищевых продуктов с целью профилактики неинфекционных заболеваний, является важной задачей. В диссертационной работе Феофилактовой О.В. предложены технические решения получения эмульсионных пищевых продуктов, обогащенных БАВ-ми с высокой сохраняемостью и биодоступностью. Вследствие чего актуальность выполненной работы не вызывает сомнений.

*Научная новизна.* Автором проделана большая работа по разработке методологии получения биоактивных эмульсионных пищевых систем, в основу которой положена технология двойных эмульсий, позволяющая обеспечить сохраняемость и биодоступность БАВ в составе эмульсионных пищевых продуктов и улучшение их потребительских характеристик. Научно-обоснован ассортимент новых видов эмульсионных пищевых продуктов, полученных на основе применяемой технологии.

*Практическая значимость.* Выполненная работа имеет большое практическое значение. Автором разработана нормативно-техническая документация на ассортимент новой продукции, проведена апробация на предприятиях пищевой промышленности и индустрии питания.

*Методический уровень.* Работа выполнена на высоком методическом уровне в соответствии с современными требованиями. В основу положены методологические принципы современной науки в рамках научной, специальности 4.3.3. Пищевые системы, сформированные на базе достижений отечественных и зарубежных ученых. Соискателем четко сформулирована

цель, поставлены задачи, которые успешно решены в рамках диссертационного исследования.

*Замечания.*

1. Являются ли ограничениями выбранных условий ультразвукового диспергирования качество и производитель масел? Они универсальны или их нужно каждый раз подбирать?
2. При диспергировании на низких оборотах используется ультразвук? Каковы режимы?
3. Есть ли ограничения по применению предложенной методологии?

Указанные замечания не снижают ценности диссертационной работы, анализ которой позволяет ее считать законченным научно-квалификационным исследованием.

*Заключение.* На основании вышеизложенного считаю, что по актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа соответствует требованиям Положения о присуждении ученых степеней, а ее автор, Феофилактова Ольга Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заведующий кафедрой технологии  
хлебопекарного, кондитерского и  
макаронного производств,  
д-р техн. наук, доцент



Янова Марина Анатольевна

14.10.2024 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Красноярский государственный аграрный  
университет», 660049, г. Красноярск, пр. Мира 90  
Тел: +7(391)245-04-91, e-mail: yanova.m@mail.ru

