

## 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

Актуальность выбранной Феофилактовой О.В. темы диссертационного исследования обусловлена высокой значимостью решения проблемы поддержания здоровья населения путем повышения эффективности БАВ направленного действия в составе пищевых продуктов. Соискатель в диссертации последовательно раскрывает вопросы необходимости обогащения пищевых продуктов биологически активными веществами, обеспечения их сохраняемости и биодоступности, разработки и практического применения соответствующих технологических решений в производстве ассортимента эмульсионных пищевых продуктов.

Исходя из информации, представленной в автореферате, можно выделить следующие научные результаты, полученные автором.

Впервые определены оптимальные технологические решения, предусматривающие инкапсулирование БАВ во внутреннюю фазу матрицы БЭПС по технологии двойных эмульсий и ультразвуковое диспергирование для обеспечения сохраняемости БАВ и повышения их биодоступности в составе эмульсионных пищевых продуктов.

Установлено положительное влияние инкапсулирования БАВ в биоактивные эмульсионные пищевые системы на коррекцию специфического флейвора БАВ, что позволяет формировать заданные потребительские характеристики и расширяет возможности использования БАВ, обладающих специфическими органолептическими характеристиками, при разработке эмульсионных пищевых продуктов.

Получены результаты доклинических исследований in vivo биодоступности инкапсулированных БАВ.

Научно обоснованы рецептуры и технологии получения пяти эмульсионных пищевых продуктов на основе БЭПС.

Научные положения, выводы и рекомендации, изложенные в диссертационной работе, подтверждаются результатами исследований, выполненными автором на высоком научно-методическом уровне.

Основные результаты диссертации Феофилактовой О.В. опубликованы в рецензируемых научных изданиях, прошли апробацию на многочисленных конференциях, форумах и семинарах различного уровня, используются в учебном процессе Уральского государственного экономического университета. Получены акты, подтверждающие апробацию разработанных технико-технологических решений в условиях реального производства.

Таким образом, диссертация на тему: «Научное и практическое обоснование технологии фортификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов» является научно-квалификационной работой, обладающей внутренним единством, содержит новые научные результаты и положения и соответствует требованиям Положения 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.

Заведующий кафедрой технологии  
пищевых производств,  
д-р техн. наук, доцент

Мингалеева Замира Шамиловна

– 05.12.24;

ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», 420015, г. Казань, ул. Толстого, д. 8, корп. К  
– Тел.: 8-917-268-53-40;  
– Email.: mingaleeva06@mail.ru

