

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мусиной Ольги Николаевны "Научные и прикладные аспекты целевого комбинирования сырья в производстве поликомпонентных молочных продуктов", представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Состояние здоровья человека можно рассматривать как интегральный отклик на совокупное действие такой группы факторов как наследственность, образ жизни, состояние окружающей среды, социальное окружение, трофический статус, в т.ч. на протяжении жизни более чем одного поколения. Целесообразно попытаться воздействовать на наиболее лабильный из этих факторов – трофический статус – путем улучшения качества продуктов питания. Рацион человека ежедневно должен включать более 600 взаимосбалансированных макро- и микронутриентов, чего невозможно достичь при употреблении обычных продуктов, даже при достаточном разнообразии их выбора. Решение проблемы продовольственного обеспечения населения России ориентировано на создание и внедрение прогрессивных технологий продуктов, соответствующих современным представлениям науки о питании. Закономерно появление направления по проектированию пищевых продуктов, свойства которых соответствуют не только материальному и энергетическому балансам организма, но и адекватны эволюционно сложившимся особенностям пищеварения человека. Научно обоснованное целевое комбинирование сырья обеспечит получение композиций с заданным химическим составом и позволит использовать потенциальную возможность взаимного обогащения рецептурных ингредиентов несколькими эссенциальными факторами для наиболее полного соответствия формуле сбалансированного питания. Актуальность работы обусловлена необходимостью дальнейшего совершенствования поликомпонентных молочных продуктов, ассортимент которых значительно расширился в последнее время.

Научное направление диссертационной работы Мусиной О.Н. и полученные результаты согласуются с приоритетами и перспективами научно-технологического развития страны, сформулированными в «Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации», утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 года № 642, в части пункта 20 подпункт г) ... хранение и эффективная переработка сельскохозяйственной продукции, создание безопасных и качественных, в том числе функциональных, продуктов питания.

Диссертантом поставлена цель – разработать методологические основы целевого комбинирования молочного и зернового сырья, включающие

алгоритм и комплекс технико-технологических решений, позволяющих производить поликомпонентные молочные продукты с заданными свойствами и составом.

Научная новизна результатов работы не вызывает сомнений. Диссертантом развита теория пищевой комбинаторики путем применения универсальных математических и специально написанных соискателем программ для моделирования номенклатуры и оптимального соотношения ингредиентов рецептур поликомпонентных продуктов. Разработаны методологические основы целевого комбинирования молочного и зернового сырья и комплекс технико-технологических решений, позволяющих производить поликомпонентные молочные продукты с заданными свойствами и составом.

Работы обладает практической и социальной значимостью. Создан многопрофильный программный комплекс, состоящий из двух баз данных и трех программ ЭВМ. Разработаны рецептуры и технологии девяти поликомпонентных продуктов, базирующихся на целевом комбинировании молочного и зернового сырья. Новизна решений подтверждена 19 патентами. Новые продукты прошли апробацию и внедрение на предприятиях Алтайского края и Омской области.

Выводы соискателя аргументированы и вытекают из результатов исследования. Основные результаты диссертации нашли свое отражение в 4 монографиях, 31 статье в журналах, рекомендованных ВАК для публикации основных материалов диссертаций, 13 статьях в зарубежной печати, 2 статьях в журналах, индексируемых в Web of Science, Scopus.

Достоверность полученных результатов подтверждается выбором современных методов анализа, проведением исследований в аккредитованных лабораториях на сертифицированном оборудовании с установленными метрологическими характеристиками, промышленной апробацией, использованием методов статистической обработки экспериментальных данных.

Диссертация Мусиной Ольги Николаевны представляет собой обладающую внутренним единством научно-квалификационную работу, в которой на основании проведенных ею исследований разработана совокупность теоретических положений, направленных на решение важной государственной социально-экономической и хозяйственной проблемы повышения качества жизни населения через повышение качества питания, что согласуется с основным принципом государственной политики, ставящим заботу о жизни и здоровье населения превыше всего, а также изложены новые научно обоснованные технологические решения, внедрение которых вносит значительный вклад в развитие страны.

Работа Мусиной О.Н. на тему «Научные и прикладные аспекты целевого комбинирования сырья в производстве поликомпонентных молочных продуктов» соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о присуждении

ученых степеней», которым должны отвечать диссертации, представленные на соискание ученой степени доктора наук, и соответствует научной специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Принимая во внимание все вышесказанное, считаю, что диссертационная работа Мусиной Ольги Николаевны соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к докторским диссертациям, а её автор заслуживает присуждения учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор медицинских наук, профессор,
ректор ФГБОУ ВО «Алтайский
государственный медицинский
университет» Министерства
здравоохранения РФ



Савдан Игорь Петрович

27 марта 2018 г.
656038, г. Барнаул, пр. Ленина, д. 40.
Телефон: +7 (3852) 566-802
E-mail: rector@agmu.ru

