

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пономарева Аркадия Сергеевича на тему: «Разработка полуфабрикатов высокой степени готовности с применением функционально-технологической пищевой добавки», представленной на соискание степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Современное развитие централизованного производства продуктов питания в России отмечается постоянным ростом объемов производства, строгими требованиями к качеству и безопасности продукции, а также необходимостью адаптироваться к изменяющимся вкусам и потребностям покупателей. Решение вопросов оптимизации питания различных возрастных групп населения страны соответствует приоритетному научному направлению научных исследований на 2021–2030 гг., перечень которых утвержден распоряжением Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. № 3684-р, и является актуальным.

Бета-глюканы, полученные из зернового сырья, представляют собой перспективные биологически активные соединения, которые могут быть использованы для формирования функциональных свойств продуктов питания и влияния на технологический процесс. Эти полисахариды входят в состав клеточной стенки злаков, таких как овес и ячмень. Исследования подтверждают их противовоспалительные, антимикробные, иммуностимулирующие, противоопухолевые, гипохолестеринемические и гипогликемические свойства.

Диссертационная работа Пономарева А.С. посвящена разработке рецептур и технологии полуфабрикатов высокой степени готовности для предприятий общественного питания с использованием функционально-технологической пищевой добавки. Актуальность темы обусловлена решением важной задачи наиболее полного удовлетворения потребностей населения в высококачественной пищевой продукции в соответствии с научно обоснованными технологиями приготовления.

Научная новизна работы заключается в научном обосновании технических решений по получению β -глюкана, а также рецептур полуфабрикатов высокой степени готовности с использованием комплексной β -глюкансодержащей добавки из различных видов зерна.

По теме диссертации опубликовано 19 научных работ. Среди них как статьи в журналах, рекомендованных ВАК, так и индексируемых в

международных базах данных Scopus и Web of Science. Получено 1 свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Представленный в автореферате материал позволяет в достаточной степени ознакомиться с результатами проделанной работы.

По содержанию автореферата имеются следующие вопросы и замечания:

1) В автореферате не приводятся данные об объемах производства выбранных сортов зернового сырья на территории Свердловской области. Возможна ли замена предложенного ФП SaczymeYield (Дания) на отечественные аналоги?

2) В автореферате на стр. 13 указано, что срок хранения ДЗС-1 для МРПФ – 9 мес., а ДЗС-2 для МРПФ – 12 мес., из-за каких показателей разница в сроке хранения данных пищевых добавок?

Отмеченные недостатки не снижают качество представленной диссертационной работы, и не влияют на главные теоретические и практические результаты.

Диссертация является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научном уровне. Достоверность экспериментальных данных обеспечивается использованием современных средств и методик проведения исследований, базируются на большом объеме экспериментального материала. Положения теории основываются на известных достижениях фундаментальных и прикладных научных дисциплин, математике и математической статистики и др.

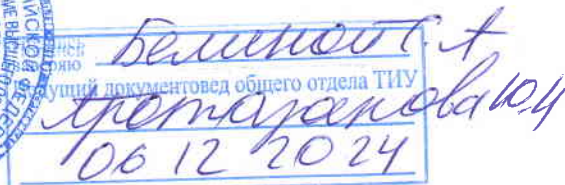
Диссертационная работа Пономарева Аркадия Сергеевича представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 4.3.3. Пищевые системы, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доцент кафедры товароведения
и технологии продуктов питания
канд. техн. наук

 Белина Светлана Александровна

Адрес организации: ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»
625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, 38
Тел. +79199433323
e-mail: belinasa@tyuiu.ru




106 12 2024