

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **РОЖДЕСТВЕНСКОЙ ЛАДЫ НИКОЛАЕВНЫ** на тему:
«Развитие научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белковосодержащего растительного сырья»,
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук
по специальности 4.3.3. - Пищевые системы

В условиях необходимости импортозамещения, обеспечения продовольственной безопасности и повышения доступности качественных продуктов питания для всех слоев населения, особенно для социально незащищенных категорий, использование потенциала отечественного бобового сырья становится стратегической задачей. Диссертационная работа Рождественской Л.Н. актуальна также с позиции развития конкретных инструментов для повышения потребительских свойств продуктов при сохранении их экономической доступности.

Научная новизна работы состоит в развитии научных представлений о формировании функционально-технологических свойств пищевых продуктов и разработке технологических решений, направленных на повышение их пищевой ценности. В ходе исследования установлены новые зависимости между параметрами технологического процесса и показателями качества продукции.

Автором получены и систематизированы данные о пищевой ценности, безопасности и функционально-технологических свойствах продуктов переработки бобового сырья. Разработана и апробирована система принятия решений, позволяющая проектировать продукты с заданными потребительскими характеристиками. Создан модуль программного средства «Мониторинг питания и здоровья», внедренный в практику гигиенических исследований. Разработана и утверждена техническая документация на новые виды продукции. Особого внимания заслуживают сборники рецептур для организации питания детей, которые могут быть рекомендованы для внедрения в организациях образования и отдыха детей и подростков.

Теоретическая значимость работы заключается в развитии научных основ товароведения и экспертизы пищевых продуктов в части обоснования критериев оценки их качества с позиции нутриентной плотности. Практическая значимость подтверждается перспективой внедрения новых видов кулинарной продукции с повышенной пищевой ценностью в столовых при образовательных учреждениях; наличием технической документации, созданием баз данных химического состава, которые могут служить основой для проектирования и оценки ассортимента пищевой продукции.

Работа выполнена на высоком научно-методическом уровне с использованием современных методов исследования качества и безопасности пищевых продуктов. Применение математического моделирования, нечеткой логики и статистических методов обработки данных обеспечивает достоверность и обоснованность полученных результатов.

Результаты диссертации широко обсуждались на научно-практических конференциях. Публикации в ведущих рецензируемых изданиях (10 статей в журналах,

входящих в базу данных RSCI; 9 статей в журналах, ВАК (K1, K2); 8 статей в изданиях, индексируемых в Web of Science и Scopus) отражают основное содержание работы.

Однако к работе имеются некоторые замечания:

1. РВ-анализ (табл. 1 автореферата) проведен на качественном уровне. Отсутствует количественная оценка рисков и выгод, что не позволяет объективно сравнить различные источники белка.
2. На рис 11 и 12 представлен анализ технологий снижения содержания антинутриентов и модификации свойств ППБС, но неясно, какие из них были выбраны для собственных экспериментальных исследований и почему.

В качестве пожелания для дальнейших исследований хотелось бы рекомендовать автору провести маркетинговое исследование потребительских предпочтений в отношении разработанных продуктов в различных социально-демографических группах.

Приведённые замечания и пожелания не снижают общей положительной оценки. Диссертационная работа Рождественской Лады Николаевны является завершённым научно-квалификационным трудом, имеющим важное значение для развития теории и практики производства продуктов здорового питания, а также для совершенствования ассортиментной политики и повышения качества пищевой продукции. По актуальности, научной новизне, объёму выполненных исследований и практической значимости работа соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Проректор по торгово-технологическому образованию –
декан торгово-технологического факультета
Автономной некоммерческой образовательной
организации высшего образования Центросоюза
Российской Федерации «Сибирский университет
потребительской кооперации»,
доктор технических наук (специальность
4.3.5. Биотехнология продуктов питания
и биологически активных веществ), доцент

23.03.2016г.

Миллер Юлия Юрьевна

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», 630087, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 26, Тел.:+7(383)346-17-15, e-mail:expertis@sibupk.nsk.su

