

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Рождественской Лады Николаевны «Развитие научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белоксодержащего растительного сырья», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Диссертационная работа Рождественской Л.Н. посвящена актуальной проблеме поиска научно-обоснованных подходов к повышению качества пищевых рационов. В условиях сдвига мировых трендов в сторону устойчивого развития и необходимости коррекции пищевого статуса населения, использование потенциала бобовых культур является стратегически важной задачей. Автор справедливо отмечает, что простое увеличение доли растительного белка в рационе недостаточно — требуется глубокая научная проработка технологий, снижающих содержание антинутриентов и повышающих биодоступность нутриентов.

Научная новизна работы не вызывает сомнений. Особо хочется отметить разработку гармонизированной системы РВ-анализа («риск-выгода»), которая позволяет комплексно оценивать альтернативные источники белка. Впервые установлены закономерности влияния механоферментативного гидролиза (МФГ) на динамику функционально-технологических свойств (ФТС) и распределение фракций молекулярной структуры белка. Это создает фундаментальную основу для целенаправленного проектирования пищевых систем с заданными характеристиками.

Практическая значимость работы подтверждена солидным объемом внедрения. Разработана техническая документация на широкий ассортимент продукции: от эмульсионных соусов до мясосодержащих полуфабрикатов. Апробация результатов на предприятиях ООО «Фуд-Мастер Фабрика» и ООО «Прогресс питания» свидетельствует о готовности разработок к промышленной реализации. Также ценным является создание баз данных химического состава и гигиенической оценки рационов.

Автореферат написан грамотным научным языком, структурирован, выводы соответствуют поставленным задачам. Публикационная активность соискателя (87 работ, включая 3 монографии и статьи в изданиях Web of Science и Scopus) полностью отражает содержание диссертации.

В качестве дискуссионного момента хотелось бы отметить следующие замечания:

- 1) Утверждение автора о «повышении пищевой и биологической ценности» гидролизатов (п.5 выводов) требует пояснения. Биологическая ценность (БЦ) белка чечевицы (табл. 3) составляет 80,57%. Может ли МФГ

повысить БЦ выше 100%? Или речь идет о повышении по сравнению с исходным состоянием?

2) Из автореферата не ясно является ли показанное увеличение ИПОКР на 4,6 и 7,2 пункта статистически значимым результатом? Указана ли погрешность для этих значений?

Несмотря на замечания, считаю, что диссертационная работа характеризуется научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени доктора технических наук в соответствии с п.9-14 Положения о присуждении учёных степеней (Постановление Правительства РФ №842 от 24.09.2013г.) и заслуживает положительной оценки. На основании вышеизложенного считаю, что Рождественская Лада Николаевна заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заведующий кафедрой технологии пищевых производств ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», д-р техн. наук (05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, профессор



Мингалеева
Замира Шамиловна

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



Подпись *Мингалеева Замира Шамиловна*

удостоверяю.
Начальник отдела кадрового делопроизводства ФГБОУ ВО «КНИТУ»
<i>И.А. Храмова</i> И.А. Храмова
«26» _____ 03 _____ 2026 г.