

ОТЗЫВ

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

Актуальность исследования

Диссертационная работа Рождественской Лады Николаевны посвящена разработке научно-методологического подхода к проектированию и оценке качества пищевых продуктов и рационов на основе применения концепции нутриентной плотности. Актуальность диссертационного исследования определяется необходимостью совершенствования технологий производства продуктов питания с учётом современных требований к их качеству и пищевой ценности и возрастающим вниманием научного сообщества и практики к вопросам формирования здорового рациона питания населения.

Научная новизна исследования и научно-практическая значимость полученных результатов

Научная новизна работы не вызывает сомнений: впервые установлены закономерности влияния механоферментативного гидролиза на динамику функционально-технологических свойств и пептидный профиль белков гороха и чечевицы. Полученные корреляционные зависимости между молекулярной массой белковых фракций и такими свойствами, как влагоудержание и эмульгирование, которые создают научную основу для целенаправленного конструирования пищевых систем с заданными характеристиками. Автору удалось выстроить стройную логическую цепочку от теоретической концепции нутриентной плотности до практической реализации в виде конкретных продуктов.

Научно-практическая значимость результатов исследования проявляется в возможности ранжирования и оптимизации показателей нутриентной плотности проектируемых пищевых продуктов. Разработанные технологии могут быть внедрены в массовое производство, что значительно расширит ассортимент пищевой продукции на основе использования бобового сырья. Используемые подходы к формированию рационов способствуют сохранению и укреплению здоровья населения, повышают эффективность программ питания.

Результаты диссертационной работы Рождественской Л.Н. могут быть использованы для дальнейших исследований в области пищевых технологий, нутрициологии и гигиены питания. Работа способствует развитию более устойчивых и эффективных методов формирования рационов питания, в том числе с использованием белковосодержащего растительного сырья.

Результаты используются в учебном процессе при подготовке бакалавров и магистров по направлениям 19.03.04, 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемых в ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет».

Оценка содержания автореферата

Автореферат оформлен в соответствии с действующими правилами ВАК РФ, текст отформатирован, снабжён рисунками, схемами и фотографиями, дающими полное представление о работе в целом. Название диссертации отражает ее содержание и соответствует изложенному в автореферате материалу. В автореферате раскрыта актуальность темы исследования и степень её разработанности, определена цель и сформулированы задачи, решению которых и посвящена диссертационная работа. В заключении работы приведены обоснованные выводы, которые соответствуют поставленным задачам.

Рекомендации и замечания

По диссертационной работе имеются следующие рекомендации и замечания:

1. Автором проведен глубокий анализ источников белка, но непонятно, на каком основании для дальнейшей работы был выбран именно горох, а не, скажем, люпин или нут?
2. В унифицированной системе оценки ФТС (рис. 12) представлен широкий перечень показателей. Однако не указано, как именно эти показатели могут быть использованы на этапе выбора конкретного ингредиента для проектирования пищевой системы - существует ли «матрица решений» или рекомендуемые диапазоны значений для разных типов продуктов?

Указанные замечания не снижают значимость полученных результатов и общей положительной оценки выполненной работы.

Заключение

Диссертация на тему «Развитие научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белковосодержащего растительного сырья», представленная на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы, является законченным исследованием, имеющим существенное значение в сегменте социального питания, которое по актуальности темы, адекватности используемых методов, научной новизне, теоретической и практической значимости полученных результатов соответствует критериям, указанным в Положении о порядке присуждения ученых степеней от 24 сентября 2013 года №842 (в действующей редакции), а ее автор, Рождественская Лада Николаевна, заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. - Пищевые системы.

Доктор технических наук по специальности
05.18.15. - Технология и товароведение продуктов
функционального и специализированного назначения
и общественного питания,
доцент по кафедре технология общественного питания,
профессор кафедры индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса
ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический
университет (РОСБИОТЕХ)»

Суворов Олег Александрович

Почтовый адрес:

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»,
Россия, 125080, г.Москва, Волоколамское шоссе, дом 11,
телефон: +7(499)750-01-11, e-mail: SuvorovOA@yandex.ru

23.03.2026 г.

