

ОТЗЫВ

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

Акцент на оптимизацию структуры питания населения отражен во многих государственных документах. Для профилактики алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний необходимо создание адекватных инструментов поддержки принятия управленческих решений при формировании новых пищевых систем и рационов, поэтому работа Рождественской Л.Н. несомненно актуальна.

Возрастает потребность в научно-практическом подходе к формированию пищевых продуктов и рационов на основе концепции нутриентной плотности, что соответствует критериям здорового питания, с одной стороны, и задачам обеспечения устойчивости продовольственной системы – с другой.

Таким образом, актуальность поиска решений на основе развития научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белковосодержащего растительного сырья важно для пищевой промышленности и здоровья потребителей.

Научная новизна в том, что разработан и обоснован методологический подход к созданию и применению системы мониторинга, оценки и ранжирования проектируемых и существующих пищевых продуктов и рационов устойчивого здорового питания, основанный на интеграции аппарата нечеткой логики, интеллектуальных цифровых технологий и концепции нутриентной плотности. Обоснован и апробирован методический подход к формированию системы нутриентного профилирования (включая принципы и алгоритм разработки МНП), разработана МНП и интегральный показатель оценки качества рационов (ИПОКР); обосновано использование созданных МНП и ИПОКР при ранжировании и проектировании пищевой продукции и рационов с повышенной нутриентной плотностью. Впервые разработан и апробирован цифровой инструмент реализации научно-практического подхода к проектированию и оценке пищевых систем и рационов на основе модуля программного средства, обеспечивающих автоматизированный расчет МНП и ИПОКР на этапах разработки рецептур, оценки нутриентной плотности, ранжирования пищевой продукции и комплексной оценки качества и эффективности рационов.

Практическая значимость результатов исследования заключается в следующем: создан модуль программного средства «Мониторинг питания и здоровья» (внедрен в ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора), реализующего расчеты предложенных оригинальных инструментов ранжирования и оценки: МНП и ИПОКР. Сформированы базы данных: «Сравнительная база данных химического состава продуктов питания» (БД RU 2024621145); «Результаты гигиенической оценки организованного питания в общеобразовательных организациях» (БД RU 2023623681).

Разработаны и утверждены нормативные документы на разработанные изделия. Полученные технические решения апробированы на предприятиях ООО «Фуд-Мастер Фабрика», ООО «Прогресс питания», что подтверждено соответствующими документами. Новизна технических решений подтверждена заявкой на патент РФ № 6364094617 «Способ производства эмульсионного соуса». Сформированы сборники рецептур блюд и типовых меню: для организации питания обучающихся 1–4-х классов в общеобразовательных организациях (2022); для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) (2023); для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (2023).

Имеются замечания:

1. Как меняются весовые коэффициенты частных показателей при расчете ИПОКР?
2. На чем основано желеобразующая способность продуктов переработки бобовых культур?
3. В табл.5 и 4 размеры частиц указаны без погрешностей. Неужели такая высокая однородность частиц?

Оценивая работу в целом, считаем, что результаты исследования и практические разработки заслуживают внимания, имеют теоретическое и практическое значение.

Диссертационная работа Рождественской Лады Николаевны подготовлена на современном научном уровне и соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а сам автор заслуживает присвоения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

доктор технических наук (05.18.01 - технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства), доцент, профессор кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова

Сады

Садыгова
Мадина Карипулловна

08.05.2016

Подпись Садыговой М.К. заверяю
соответствии с требованиями
Ученый секретарь Ученого совета
университета



Марадулин
Алексей Максимович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова»

410012 г. Саратов, пр-т им. Петра Столыпина, зд.4, стр.3

E-mail: Sadigova.madina@yandex.ru

Контактный телефон 8-906-304-96-70