

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

Современные направления развития науки о питании направлены на повышение качества и безопасности пищевых продуктов. Во многом данная тенденция обеспечивается за счет белкового компонента продуктов, пищевую ценность которого рационально повышать путем использования потенциала белковосодержащих бобовых культур. Однако наряду с ценными функциональными ингредиентами они содержат и антипитательные вещества, что сдерживает их широкое применение в рационах питания населения. Научно-практический подход к формированию пищевых продуктов и рационов со сбалансированной белковой составляющей на основе концепции нутриентной плотности является основой диссертационного исследования Рождественской Л.Н., направленной на решение проблемы обеспечения качества питания населения страны.

Научная новизна работы заключается в обосновании методологического подхода к созданию системы мониторинга и ранжирования пищевых продуктов и рационов устойчивого здорового питания; методического подхода к формированию системы нутриентного профилирования; гармонизированной системы РВ-анализа («риск – выгода») применительно к белковым источникам; методологии проектирования белковосодержащих пищевых систем на основе оценки качества и ФТС бобовых белковых ингредиентов; закономерностей гидролиза в динамике ФТС белка бобовых при проектировании пищевых систем; использования СВЧ-обработки для снижения антипитательной нагрузки бобовых; разработки цифрового инструментария при проектировании рецептур по нутриентной плотности.

Практическая значимость исследования заключается в создании модуля программного средства «Мониторинг питания и здоровья», формировании базы по химическому составу продуктов питания» (БД RU 2024621145); разработке и утверждении 5 пакетов технической документации; обосновании частных технологических решений по созданию новых продуктов на основе предложенной научной концепции (ТУ и ТИ); апробации технологических разработок на предприятиях ООО «Фуд-Мастер Фабрика», ООО «Прогресс питания»; подготовке сборника рецептур блюд и типовых меню для питания детей различного возраста; использовании результатов в учебном процессе Новосибирского государственного технического университета в образовательных программах специалистов по питанию.

Достоверность полученных результатов обеспечена комплексным применением современных методов исследования; проработкой всесторонней аналитической схемы до-

стижения поставленной цели; предложенным логическим решение поставленных задач; применением программных средств при их решении; статистической обработкой экспериментальных данных; использованием адекватных технологий интерпретации при формировании выводов. Результаты исследования широко апробированы на научных конференциях и форумах различного уровня, в том числе международных, достаточно освещены в печати. По материалам диссертации опубликовано 87 работ, в том числе 3 монографии; 10 статей в журналах RSCI; 9 статей в журналах ВАК; 8 статей в изданиях баз данных Web of Science и Scopus

В качестве замечания для развития работы хотелось бы отметить следующее:

В методологии проектирования белоксодержащих пищевых систем (рис. 12) на 4-м этапе «Разработка белковосодержащей пищевой системы» в предложенных матрицах отсутствует «рыбные пищевые системы» (продукты на основе рыбы и морепродуктов), которые являются источником полноценных белков с высокой усвояемостью и рекомендуются во многих рецептурах для здорового питания, в том числе в сочетании с бобовыми белковыми системами.

В целом работа заслуживает положительной оценки, соответствует всем критериям докторской диссертации, отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней» ВАК при Минобрнауки РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор, Рождественская Лада Николаевна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заведующая кафедрой пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»,
доктор технических наук, профессор,
заслуженный работник Высшей Школы РФ

Ольга Яковлевна. Мезенова

11.05.2026 г.

ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»
236022, Россия г. Калининград,
Советский проспект, д. 1,
кафедра пищевой биотехнологии,
тел. +7 (4012) 56-48-06
e-mail: mezenova@klgtu.ru

Подпись Мезеновой О.Я. утверждаю



Подпись	<i>Л.А. Кострикова</i>	заверяю.
Профессор по НР	<i>Л.А. Кострикова</i>	Н.А. Кострикова
12	март	20 26 г.