

ОТЗЫВ

На автореферат диссертационной работы Руськиной Алены Александровны на тему: «Разработка технологии сонохимической модификации картофельного крахмала для пищевых систем», представленную к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3 Пищевые системы

Повышение качества жизни населения и увеличение ее продолжительности, в том числе за счет профилактических продуктов питания является актуальной проблемой современности.

Особый интерес представляет использование для этой цели новых видов сырья, обладающего необходимыми технологическими свойствами и функциональной ценностью.

Настоящая работа, посвященная созданию нового вида сырья – модифицированного крахмала, полученного путем глубокой переработки картофеля, изучению его технологических и функциональных свойств имеет большую практическую перспективу и высокий предполагаемый социальный эффект положительного влияния на здоровье нации.

Для достижения поставленной цели автором проведены теоретические и экспериментальные исследования, а также испытание в промышленных условиях новой технологии получения модифицированного крахмала на основе низкочастотного ультразвукового воздействия и применения его в рецептурах колбасных фаршей.

Анализируя научные и практические результаты диссертационной работы, представленные в автореферате необходимо отметить, что исследования функционально-технологических свойств, а также физиологической ценности нового вида модифицированного крахмала позволяют рекомендовать его, как ингредиент-улучшитель пищевых продуктов питания для профилактики здоровья.

Достоверность и обоснованность основных положений и выводов диссертации достигнута за счет детального рассмотрения всех вопросов предмета исследования; воспроизводимостью результатов, полученных теоретическим и практическим путем; многократно проверенных на практике данных.

Результаты исследований доложены на региональных и международных конференциях и симпозиумах. Материалы диссертации опубликованы в 22 печатных работах, в том числе 2 патентах РФ на изобретения.

К автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1. Исходя из каких *результатов совокупной оценки качества* (таблица 5 на стр. 9) был выбран картофель Ред Скарлет?
2. Неясно, что диссертант имеет ввиду под термином «амилОзная активность» модифицированного крахмала (стр. 12 автореферата)?
3. Неясно для чего в автореферате приведена общепринятая

технологическая схема получения колбасных фаршей (рис. 7 на стр. 14)?

4. Разные обозначения вариантов рецептуры колбасных фаршей, приведенные в таблице 5 и на рис.8 затрудняет понимание описания и сравнительной их оценки в тексте автореферата.

Диссертационная работа выполнена в полном объеме и соответствует п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор – Руськина Алена Александровна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук, доцент,
проректор по цифровизации, научной и
инновационной деятельности ФГБОУ
ВО «Орловский государственный
аграрный университет имени Н.В.
Парахина»

Березина Наталья Александровна

«2» августа 2024 г.

302019, г Орел,
ул. Генерала Родина, д. 69
Тел. 8-4862-41-98-87
E-mail: prorector4@orelsau.ru

Я, Березина Наталья Александровна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Руськиной Алены Александровны, и их дальнейшую обработку.

Березина Наталья Александровна