

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Тарасова Алексея Валерьевича на тему

«Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью на основе унифицированного метода контроля»,

представленной на соискание ученой степени кандидата

технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Взаимосвязь окислительного стресса с состоянием здоровья человека доказана экспериментальными и эпидемиологическими исследованиями. Заинтересованность государства и населения в здоровьесбережении и ориентация на здоровое питание обуславливают промышленное использование антиоксидантов в качестве функциональных пищевых ингредиентов. В связи с этим разработка функциональных пищевых продуктов антиоксидантной направленности и методов контроля их качества являются актуальными направлениями исследований, как в научном, так и практическом аспектах.

Соискателем Тарасовым А.В. выполнен значительный объем исследований. Разработаны новые потенциометрические сенсорные системы для определения антиоксидантной активности пищевых систем различной текстуры, проведена их оценка с выбором оптимального варианта. Предложена экспресс-методика анализа пищевых продуктов с твердой текстурой, которая вследствие оптимизации пробоподготовки характеризуется низкой трудоемкостью. Изучено влияние ингредиентов пищевых систем на результаты потенциометрического определения антиоксидантной активности и предложен подход по корректировке результатов анализа алкогольных напитков за вычетом вклада этанола. Смоделированы функциональные сывороточные напитки с заданной антиоксидантной активностью и геропротекторной направленности. Результаты апробации потенциометрических сенсорных систем и функциональных сывороточных напитков в производственных условиях свидетельствуют о возможности их внедрения на профильных предприятиях пищевой промышленности.

Основные результаты диссертационного исследования опубликованы в 20 научных работах, в том числе: 7 статей журналах из Перечня рецензируемых научных изданий ВАК РФ; 3 статьи в изданиях, индексируемых международными базами данных Scopus и Web of Science; 1 свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ; 9 публикаций в сборниках научных трудов и материалах конференций.

В порядке дискуссии по тексту автореферата имеются вопросы.

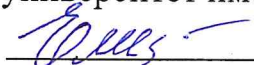
1. Какой экстракт куркумы использовался в разработке функциональных сывороточных напитков, какова его растворимость в воде?

2. Почему при моделировании функционального сывороточного напитка с заданной антиоксидантной активностью использовалось одинаковое количество экстракта куркумы (0,1 дм³ / 1000 дм³ напитка)?

Указанные вопросы не снижают общую положительную оценку представленного диссертационного исследования.

Исходя из текста автореферата, считаю, что представленная диссертационная работа **«Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью на основе унифицированного метода контроля»** является законченной научно-квалификационной работой, содержит новые технические решения и разработки и соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 26.01.2023 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор **Тарасов Алексей Валерьевич** заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заслуженный работник высшей Школы РФ, доктор технических наук, профессор, профессор кафедры товарной экспертизы и таможенного дела ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

 Людмила Геннадьевна Елисеева

6 марта 2024 г.

Адрес организации:

117997, г. Москва, Стремянный пер., 36, корпус 6, каб. 437

тел: +7 (495) 958-27-43

e-mail: eliseeva.lg@rea.ru

