

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации Тарасова Алексея Валерьевича на тему «Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью на основе унифицированного метода контроля» по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью является важной темой в современной пищевой индустрии, так как антиоксиданты играют ключевую роль в защите организма от вредного воздействия свободных радикалов и предотвращении различных заболеваний. Сывороточные напитки, получаемые в результате производства сыра, являются ценным продуктом, богатым белками, витаминами и минералами. Они также обладают потенциальной антиоксидантной активностью благодаря присутствию различных биологически активных веществ. Актуальность выбранной темы не вызывает сомнений.

Научная новизна работы подтверждена большим объёмом полученных данных и заключается в предложенной экспресс-методике определения антиоксидантной активности твердых пищевых продуктов, разработке потенциометрических сенсорных систем, унифицированных для определения антиоксидантной активности и др.

В практической значимости важно отметить разработку автоматизированной программы для потенциометрического определения антиоксидантной активности пищевых систем, методики оценки антиоксидантной активности плодово-овощной продукции с использованием потенциометрических сенсорных систем, а также разработку нормативно-технической документации на новые виды напитков.

По содержанию и оформлению материалов автореферата имеются отдельные вопросы и замечания, а именно:

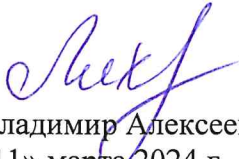
- Проводилась ли оценка экономической эффективности разработанных потенциометрических сенсорных систем в сравнении с коммерческими образцами?

- Автором разработан функциональный специализированный напиток. По какому функциональному пищевому ингредиенту напитку было присвоено название «функциональный» и какого удовлетворение суточной потребности в функциональном пищевом ингредиенте ?

Приведенные замечания не являются принципиальными и не снижают научную и прикладную значимость представленной диссертационной работы.

Диссертационная работа носит законченный характер, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор работы Тарасов Алексей Валерьевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Декан Факультета агропищевых биотехнологий и пищевой инженерии Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»,
ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»
Кандидат технических наук, специальность 05.18.15 –
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания


Лях Владимир Алексеевич
«11» марта 2024 г.

Почтовый адрес: 690922, Приморский край, г. Владивосток,
о. Русский, п. Аякс, 10, ФГАОУ ВО «Дальневосточный
федеральный университет»
Тел. +7(423)265-24-24 доб. 1007, e-mail: lyah.va@dvfu.ru




Лях Владимир Алексеевич
Заведующий кафедрой
технологии и товароведения
пищевых продуктов
и общественного питания

20 24 г.