

Отзыв

на автореферат диссертации Тарасова Алексея Валерьевича «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

Актуальность темы. На сегодняшний день стратегическими задачами государства являются обеспечение населения сбалансированным питанием и предотвращение роста заболеваемости граждан. Эти задачи могут решаться по-разному, в том числе за счет употребления обогащенного антиоксидантами питания. Поэтому исследования, направленные на разработку пищевых продуктов с заданными антиоксидантными свойствами и методов контроля их качества, являются актуальными. Применение в производстве функциональных пищевых продуктов антиоксидантной направленности отечественного растительного сырья является перспективным с позиций экономической эффективности, возобновляемости, импортозамещения в условиях санкционного давления.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в разработке потенциометрических сенсорных систем, унифицированных для определения антиоксидантной активности пищевых систем различной текстуры, и экспресс-методики анализа с их использованием. Автором получены новые данные о влиянии ингредиентов пищевых систем на результат потенциометрического определения антиоксидантной активности и предложен подход к учету вклада этилового спирта в анализе алкогольных напитков. С применением предложенных потенциометрических сенсорных систем смоделированы оригинальные сывороточные напитки, которые могут использоваться в питании человека, в том числе в профилактических целях.

Достоверность результатов диссертационного исследования обусловлена применением современных методов анализа, обоснованным выбором оптимальных решений с использованием функции желательности Харрингтона, статистической обработкой данных, публикациями основных положений работы и их представлением на конференциях различного уровня.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждена апробацией предложенных технических решений в производственных условиях, внедрением результатов диссертационного исследования в учебном процессе кафедры технологии питания Уральского государственного экономического университета, разработанной технической документацией и полученным свидетельством о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Замечания по автореферату:

1. Представленные на стр. 9 (рис. 2) микрофотографии серебряного печатного электрода нуждаются в более подробном описании.

2. Следовало бы указать способ получения молочной творожной сыворотки и ее основные физико-химические показатели.

Заключение. В целом, автореферат изложен целостно, логично, техническим языком и содержит основные необходимые разделы. Указанные замечания не снижают общей значимости представленной работы. Судя по автореферату, диссертационная работа «Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью на основе унифицированного метода контроля» соответствует требованиям пунктов 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 № 842 (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Тарасов Алексей Валерьевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Профессор кафедры индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса
ФГБОУ ВО «Российский
биотехнологический университет
(РОСБИОТЕХ)», доктор технических наук
(05.18.15 – Технология и товароведение
пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения и
общественного питания),
профессор

Анна Тимофеевна Васюкова

Почтовый адрес:

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, корпус А, телефон:
+7(499)750-01-11, e-mail: vasyukova-at@yandex.ru

ПОДПИСЬ
УДОСТОВЕРЯЮЩАЯ
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА

« 17 » марта 2014 г.

