

ОТЗЫВ ОФИЦИАЛЬНОГО ОППОНЕНТА

*Елисеевой Людмилы Геннадьевны на диссертационную работу
Тохириёна Боисджони «Научно-практические аспекты разработки и
применения специализированных продуктов системного действия»,
представленную на соискание степени доктора технических наук по
специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения и
общественного питания*

Актуальность темы диссертационного исследования

Одним из приоритетных направлений в области здорового питания является разработка специализированных продуктов, содержащих в своем составе функциональные ингредиенты, направленные на повышение работоспособности и сохранение здоровья, что отражено в программе фундаментальных научных исследований Российской Федерации на период 2021–2030 гг., утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. № 3684-р.

Обсуждение коррекции пищевого статуса населения на Государственном уровне вызвано дефицитом эссенциальных нутриентов в питании отдельных групп населения во всех регионах РФ и распространением неинфекционных заболеваний. Дефицит незаменимых макро- и микронутриентов, в первую очередь витаминов, минеральных веществ, других биологически активных компонентов пищи, связан с расбалансированностью рациона, потреблением рафинированных пищевых продуктов, что наносит существенный вред здоровью и снижает качество жизни населения.

По мнению отечественных и зарубежных специалистов в области товароведения и нутрициологии наиболее эффективным и доступным путем коррекции питания и здоровья является включение в рацион специализированных продуктов, в том числе БАД системного действия.

Диссертационная работа Тохириёна Боисджони посвящена разработке технологий и расширению ассортимента отечественных БАД с

направленными функциональными свойствами, изучением их качественных характеристик эффективности и безопасности, что является важной социально-значимой задачей.

В диссертационной работе сформулированы новизна, цель и задачи исследования, актуальность которых не вызывает сомнений.

Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций

Диссертантом выполнен значительный объём исследований, в результате которых получен новый систематизированный материал.

Научные положения, выводы и рекомендации, сформулированные в работе, достаточно обоснованы и базируются на теоретическом анализе имеющихся достижений отечественных и зарубежных ученых, экспериментальном материале в области технологии и товароведения, сфере разработки специализированных продуктов с последующей оценкой их эффективности и функциональной направленности.

Основные результаты диссертационного исследования доложены и обсуждены на международных, всероссийских и региональных конференциях, опубликованы в научных изданиях, индексируемых в международных базах Web of science и Scopus, а также рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ. Диссертационная работа представлялась на конференциях различного уровня, что подтверждено соответствующими дипломами и сертификатами.

С учетом вышеизложенного научные результаты, проведенные в работе Тохириёна Боисджони, следует считать обоснованными и достоверными.

Научная новизна результатов исследования

При анализе полученных результатов диссертантом сформулирована научная концепция работы, которая представляет собой научно-практически подход к формированию качества, безопасности и функциональной направленности БАД системного действия на основе

отечественных методологических принципов товароведения, и нутрициологии.

Диссертантом полученные данные структуры рынка на примере розничной и оптовой сетей Свердловской области, г. Екатеринбурга, характеризующие незначительные объемы специализированных продуктов отечественного производства, что свидетельствует о необходимости создания новых видов и расширения ассортимента.

В работе предложены модифицированные методы хроматографического анализа при определении основополагающих характеристик пищевой ценности и функциональной направленности продуктов специализированного назначения.

На основе анализа биохимических, фармакологических и функциональных свойств ингредиентов научно обоснован рецептурный состав новых видов БАД системного действия.

Разработаны технологии таблетированных (с применением пеллетной технологии) и капсулированных (с использованием липосомированной технологии) форм БАД. Установлены щадящие технологические параметры производства, формирующие качество и обеспечивающие стабильность активных компонентов, определена номенклатура потребительских свойств разработанных продуктов.

С использованием современных инструментальных методов исследования изучено влияние разработанных БАД в отношении жизненно важных систем организма, получены доказательства эффективности и функциональной направленности разработанных БАД в клинических исследованиях на репрезентативных группах населения.

Анализ содержания диссертации и значимость результатов диссертационного исследования для науки и практики

Представленная работа Тохириёна Б. включает введение, семь глав, заключение, выводы, список литературы и приложения. Содержание диссертации изложено на 292 страницах, включает 51 таблицу и 43 рисунка.

Список литературы включает 326 источников, из них 175 иностранных. Имеется 5 приложений.

Диссертантом представлены и проанализированы материалы работ зарубежных и отечественных ученых по проблеме здорового питания и разработкам в области специализированной продукции. Показана целесообразность и необходимость проведения исследований по созданию новых специализированных продуктов на основе природных биологически активных соединений и их комплексов. с использованием научных принципов, методов и приемов совершенствования технологий.

Автором достаточно полно описаны основные объекты, изучаемые показатели, представлена характеристика общедоступных и специальных методов исследования, дано теоретическое и практическое обоснование целесообразности разработки специализированных продуктов с различными направленными свойствами, изучены потребительские предпочтения путем проведения маркетинговых исследований в отношении биологически активных добавок, выполнена модификация метода высокоэффективной жидкостной хроматографии для определения ключевых рецептурных ингредиентов.

Одним из достоинств работы является научное обоснование рецептурного состава новых форм БАД системного действия и разработка инновационных технологий их производства – факторов, формирующих качественные характеристики разрабатываемой продукции. Регламентируемые показатели пищевой ценности, определяющие функциональные свойства специализированных продуктов, и регулируемые технологические параметры производства нашли подтверждения и апробированы в производственных испытаниях, о чем свидетельствуют акты внедрения. Известно, что товароведная характеристика специализированных продуктов касается, в первую очередь, доказательных материалов их эффективности и функциональной направленности в

отношении коррекции обменных нарушений при различных системных заболеваниях (сердечно-сосудистых, нервных, опорно-двигательных и др.).

При участии аккредитованных медицинских учреждений автором проведены клинические исследования, подтвердившие эффективность разработанной продукции в профилактике и комплексном лечении распространенных патологий. Обращает внимание постановка вопросов, полностью раскрывающих цель диссертационной работы, их соответствие основному содержанию и выводам.

Теоретическое значение работы состоит в методологическом подходе к разработке специализированных продуктов системного действия, анализе фармакологических и функциональных свойств исходных ингредиентов и их действующих начал с оценкой эффективности в натуральных наблюдениях.

Практическая значимость заключается в производственной апробации теоретических положений применительно к созданию новых форм биологически активных добавок, способствующих профилактике и комплексной диетотерапии неинфекционных заболеваний.

Материалы выполненных исследований используются в учебном процессе бакалавров и магистров направлений подготовки «Товароведение» и «Торговое дело» на кафедре товароведения и экспертизы Уральского государственного экономического университета.

Полнота опубликования основных положений и результатов диссертации

Основные результаты и положения диссертационной работы Тохириёна Боисджони с достаточной полнотой отражены в 50 научных работах, в том числе 2 монографиях, 14 статьях в ведущих периодических изданиях ВАК Минобрнауки РФ, 8 публикациях, индексируемых в международных базах цитирования Web of Science и Scopus, получено 5 патентов Российской Федерации. Результаты исследований, выполненных диссертантом, широко обсуждены в виде тезисов и докладов на 20-ти международных и всероссийских конференциях.

Соответствие диссертации специальности, по которой работа представлена к защите

Диссертационная работа Тохириёна Боисджони оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми ВАК к докторским диссертациям, имеет логическое построение и достаточное инструментальное обеспечение, изложена логично методологически грамотно, доступным языком, соответствует пунктам 4, 6, 7, и 9 Паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, по которой заявлена защита.

Соответствие автореферата основным требованиям

Автореферат отражает содержание диссертации, текст изложен на 42 страницах, адаптирован для удобства восприятия, нет противоречий с текстом диссертации. По своему объему, содержанию, структуре и оформлению соответствует предъявляемым требованиям ВАК Минобрнауки РФ.

Замечания по диссертационной работе и автореферату

1. Анализ рынка специализированных продуктов представлен в результатах собственных исследований (гл. 3, стр. 73), часть этого материала можно было дать в литературном обзоре (гл. 1).

2. Чем обосновывается выбор специализированных продуктов в качестве объектов исследования. Какую долю они занимают в питании россиян и сколько от этой доли составляет БАД.

3. Стр. 80. Раздел 3.2. проведены маркетинговые исследования с целью изучения отношения потребителей г. Екатеринбурга к рассматриваемой группе пищевой продукции. Характеристика респондентов представлена только полом, возрастом и уровнем дохода.

Представляет интерес социальный статус и уровень образования респондентов, которые дают дополнительную информацию к объективной оценке. Это подтверждают и результаты опроса рис. 18, стр. 89. Где 59 % удовлетворены здоровьем, 25 % не имеют хронических заболеваний.

4. Какие факторы являются основными для обеспечения стабильности токоферола ацетата, аскорбиновой кислоты, других нутриентов при хранении разработанных БАД, поскольку их сохранность заявлена в новизне (стр. 8).

5. Какова сохранность биологически активных веществ в разработанной продукции после обработки давлением (стр. 121, 129, 138 диссертации).

6. В тексте диссертационной работы (гл. 5, п. 5.5, стр. 158, 159) отсутствуют данные по составу капсульного покрытия разработанного БАД БАД «Кальцимакс Recovery». Следует дать эту характеристику, поскольку пленочное покрытие предохраняет содержимое от воздействия кислорода, других агрессивных факторов, гарантирует сохранность БАВ и их функциональную активность.

Все приведенные замечания не снижают достоинств рецензируемой диссертационной работы.

Заключение

На основании вышеизложенного, считаю, что диссертация Тохириёна Боисджони представляет собой законченное, самостоятельное научное исследование. Внедрение результатов работы внесет существенный вклад в теорию и практику создания новых высокоэффективных формул БАД отечественного производства с использованием инновационных технологий. Автореферат, публикации автора, наличие монографии, патентов и апробации результатов исследований полностью отражают содержание диссертационного исследования.

Представленная к защите диссертационная работа по научно-техническому уровню отвечает требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24.09.2013 года, а ее автор, Тохириён Боисджони, заслуживает присуждения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Официальный оппонент

Заслуженный работник высшей школы РФ
д.т.н., профессор, профессор кафедры
«Товароведение и товарная экспертиза»,
ФГБУ ВО «Российский экономический
университет им. Г. В. Плеханова»



Т. Г. Елисеева

117997, Российская Федерация,
г. Москва, Стремянный пер., 36
Тел.: 89037619447
e-mail: eliseeva-reu@mail.ru

