

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Вовк Елены Андреевны
«Формирование качества специализированных напитков
на основе жимолости (*Lonicera Caeruleae*)»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Обеспечение населения высококачественными и безопасными продуктами питания, удовлетворения потребительского спроса на продуктами с заданными характеристиками играет важную роль в обеспечении здоровьесбережения населения нашей страны. Указом Президента Российской Федерации от 18 июня 2024 г. № 529 "Об утверждении приоритетных направлений научно-технологического развития и перечня важнейших наукоемких технологий", разработка новых технологий персонализированного, лечебного и функционального питания для здоровьесбережения отнесена к важнейшим наукоемким критическим технологиям, что **определяет актуальность данного диссертационного исследования**, которое посвящено разработке технологии и рецептуры специализированных напитков на основе жимолости для лечебно-профилактического питания рабочих промышленных предприятий. Многие ягоды, в т.ч. и жимолость содержат природные функциональные пищевые ингредиенты и органические соединения, относящиеся к энтеросорбентам, которые могут быть использованы для детоксикации некоторых ксенобиотиков промышленного происхождения. В диссертационной работе представлены результаты разработки и комплексного исследования качества, безопасности, функциональной направленности лечебно-профилактических напитков на основе пектина и жимолости.

Автором изучены показатели пищевой ценности и безопасности культивируемых в Алтайском крае пяти сортов жимолости отечественной и зарубежной селекции. **Получены новые знания** о химическом составе профиля флавоноидов сорта жимолости «Голубое веретено». Установлено, что основной фенольной кислотой является хлорогеновая кислота, в группе флавоногликозидов преобладает рутин, основным флавоноидом является галактозид кверцетина. Данные соединения являются сильными антиоксидантами и обосновано используются для производства специализированных пищевых продуктов.

Автором научно обоснованы и разработаны рецептуры и технологии специализированных напитков для лечебно-профилактического питания рабочих промышленных предприятий. Установленные показатели качества и пищевой ценности подтверждают перспективность производства новых специализированных напитков. Важным элементом научной составляющей работы является получение результатов клинических исследований, подтверждающих эффективность функциональных пищевых ингредиентов, используемых при производстве специализированных напитков. Получены данные, характеризующие иммуномодулирующий, противовоспалительный эффекты и антиоксидантную активность новой продукции. Представленные данные научных исследований имеют явную **научную значимость**, подтверждающих эффективность новых специализированных напитков. Новизна рецептурных формул и разработанных технологических решений подтверждена патентом РФ «Способ разработки безалкогольного напитка (варианты)».

