

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Блинниковой Ольги Михайловны «ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ»,

представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов с заданными свойствами

Тема докторской диссертации Блинниковой Ольги Михайловны актуальна. Она посвящена научному обоснованию и созданию базы данных функциональных ингредиентов на основе плодово-ягодного сырья Центральной черноземной зоны РФ, снижению импортозависимости за счет разработки и внедрения технологий производства обогащенного экологически чистого сырья и инновационных технологий его хранения и переработки, разработке алгоритма использования доминантных по содержанию функциональных ингредиентов сырьевых компонентов для проектирования и производства обогащенных и функциональных пищевых продуктов массового потребления для здорового питания.

Работа характеризуется определенной научной новизной и практической значимостью.

Выполнены комплексные исследования по проектированию и обеспечению сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами, обоснована целесообразность и необходимость использования плодово-ягодного сырья ЦЧЗ, являющегося источником натуральных биологически активных соединений, и гидролизата коллагена как функционального ингредиента в производстве обогащенных и специализированных пищевых продуктов. Новизна результатов исследований и технических решений подтверждена патентами РФ.

На защиту выдвигается восемь положений.

Результаты исследований широко отражены в печати и доложены на многочисленных научных конференциях, симпозиумах, совещаниях. По результатам диссертации опубликовано 122 научные работы, в том числе 24 – в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Диссертационная работа является обобщением научных исследований, проведенных в период с 2009 г. по 2021 г. лично автором или при его непосредственном участии.

Работа имеет традиционное построение, состоит из введения, 8 глав, включающих аналитический обзор научно-технической и патентной литературы, методическую часть, маркетинговые исследования, результаты собственных исследований, заключения, списка литературы, приложений.

Основной текст работы изложен на 353 страницах, иллюстрирован 105 таблицами и 112 рисунками. Список литературы включает 530 источников отечественных и зарубежных авторов.

При анализе автореферата диссертации Блинниковой О.М. возникли следующие замечания.

1. Работа Блинниковой О.М. характеризуется недостаточно высоким уровнем фундаментальных и прикладных исследований.
2. Недостаточно полно описаны разделы «Методология и методы исследования». В автореферате не приведены принципы методов определения биохимических показателей качества плодов и ягод, не указана аппаратура, на которой измерялись эти показатели, не указана ошибка измерений. Кроме того, нигде не упоминаются сроки отбора проб различных растений, не представлена повторность измерений, не произведена полная статистическая обработка данных с использованием «сквозных» объектов исследования, не указаны коэффициенты корреляции, достоверность различий между контрольными и опытными вариантами и уровень ошибки измерений, что вызывает сомнения в достоверности полученных результатов.
3. В работе неудовлетворительно описаны объекты исследования, они не охарактеризованы изначально биохимически. Объекты исследования должны быть «сквозными» по всей работе, они должны быть указаны на русском и латинском языке по международной номенклатуре, чего в автореферате нет.
4. При выявлении проектируемого биохимического и микроэлементного состава разных видов растений следует иметь ввиду специфичность накопления разных макро-, микроэлементов и биологически активных веществ разными видами и сортами растений. Не всегда высокий их уровень в том или ином растении соответствует высокому качеству плодов и ягод. Важно наличие не только определенного уровня данных веществ, но также и учет относительных значений между ними.
5. При проведении внекорневой подкормки часто бывает очень трудно достичь требуемого уровня макро- и микроэлементов на обширной территории, что неудовлетворительно сказывается на качестве плодов и ягод.
6. На защиту выдвигается не корректное и не правомерное положение №6: «проведение доклинических исследований с использованием лабораторных животных для определения функциональной активности продукции, обогащенной функциональными ингредиентами плодово-ягодного сырья ЦЧР и коллагеном».

Следует отметить, что проведение только доклинических исследований на животных не дает автору права употреблять функциональный продукт – питьевой кисель для профилактики заболеваний опорно-двигательного аппарата, в спортивном питании, в комплексном лечении артроза, различных травматологических заболеваний, в питании послеоперационных больных. Для этого необходимы также постклинические исследования на животных и эксперименты на людях только с разрешения и под наблюдением Министерства здравоохранения Российской Федерации.

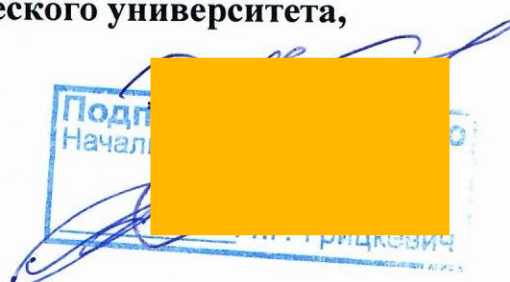
7. В работе отсутствует раздел, посвященный расчету экономического эффекта от проведенных исследований, что существенно снижает общую ценность всей работы.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Работе БЛИННИКОВОЙ Ольге Михайловне «ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ», может быть присуждена ученая степень доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов с заданными свойствами с учетом устранения выявленных недостатков.

**Профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров
Белорусского государственного экономического университета,
доктор биологических наук, профессор
Сергейчик Светлана Александровна**

**13.11.2021 г.
г. Минск**



**раб. Тел.: +375 17 209 79 84
e-mail: kpt@bseu.by**