

В диссертационный совет Д 212.196.07 на
базе ФГБОУ ВО «Российский
экономический университет им.
Г.В. Плеханова», 117997, г. Москва,
Стремянный пер., д. 36

**Отзыв на автореферат диссертации Блишниковой Ольги Михайловны
на тему: «Проектирование и обеспечение сохранности
поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами»,
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук
по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения и
общественного питания»**

Автореферат диссертации позволяет составить ясное представление о структуре и содержании работы. Тема диссертации Блишниковой О.М. представляет научный интерес и является актуальной в научном и практическом отношении.

Актуальность избранной диссертантом темы не вызывает сомнений т.к. в настоящее время отмечают положительные тенденции в структуре питания, однако питание большинства взрослого населения России не соответствует принципам здорового питания, в том числе и из-за недостатка в рационе ягод, фруктов и овощей, и продуктов с их использованием, а также дефицита многих витаминов, макро и микроэлементов.

В работе проведен мониторинг перспективных сортов плодово-ягодных культур Центрально-Черноземного региона по содержанию БАВ; разработана оптимальная, высокоэффективная технология органического производства ягод земляники; разработана эффективная технология хранения ягодных культур; исследована пригодность сортов для сушки и замораживания и настоящим венцом работы является разработка ассортимента и проектирование рецептур пищевых продуктов массового потребления, обогащенных функциональными нутриентами плодово-ягодного сырья и коллагеном. При обогащении продуктов автором использован гидролизат коллагена для придания им функциональных свойств, в т.ч. для профилактики заболеваний опорно-двигательного аппарата и спортивного питания.

Предлагаемый Блишниковой О.М. подход к определению объекта, предмета, цели, задач исследования, равно как и избранная методология

изучения проблематики свидетельствуют о понимании автором специфики заявленных вопросов. Ведущие элементы исследования сформулированы корректно, логически непротиворечиво. Задачи исследования раскрывают проблемное поле диссертации.

Результаты экспериментальных исследований имеют большую практическую значимость для предприятий пищевой промышленности.

Основные результаты работы докладывались и обсуждались на симпозиумах, конгрессах, конференциях международного и российского уровня. Автором разработаны и утверждены стандарты организации: СТО 00493534-004-2018 «Наполнители фруктовые обогащенные», СТО 00493534-005-2018 «Биоогурт обогащенный», СТО 00493534-006-2018 «Фруктово-желейные обогащенные конфеты», СТО 00493534-007-2018 «Кисели питьевые обогащенные» и др.

По материалам диссертации опубликовано 122 научные работы, в том числе 24 - в рецензируемых научных изданиях, 4 публикации, включенные в базу данных Scopus, 3 публикации, включенные в базу данных AGRIS, изданы две монографии.

Новизна технических решений подтверждена 10 патентами на изобретения и свидетельством о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Практическая значимость состоит в том, что разработанные технологии прошли апробацию в промышленных условиях на ООО «Академия Функционального Питания» г. Тамбов, ООО Маслозавод «Дружба» Мичуринский район, ООО «Оптторг» г. Рязань, научно-исследовательской технологической лаборатории производства функциональных пищевых продуктов Мичуринского ГАУ г. Мичуринск, ООО «НАВАКС» г. Тамбов и внедрены в ООО «Снежеток» Первомайского района Тамбовской области.

В автореферате имеются некоторые упущения:

- не приведена технологическая схема получения разработанных видов продукции;

- не даются данные о содержании тяжелых металлов и других показателей безопасности в растительном сырье и новых видах продуктов.

Указанные замечания не снижают ее теоретическую и практическую ценность и значимость.

Исходя из представленных в автореферате сведений, диссертационная работа Блишниковой Ольги Михайловны на тему «Проектирование и

обеспечение сохранности поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами», выполнена на высоком научном уровне и соответствует заявленной научной специальности. Работа в полной мере соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, а ее автор, Блишников О.М., заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

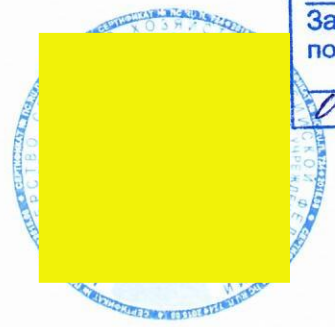
Профессор кафедры «Электроснабжение и энергетические системы»
ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ,
доктор техн. наук



Лебедь Никита Игоревич

9.12.2021 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет»
400002, Южный федеральный округ, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26
Телефон: +7 (8442) 41-17-84
E-mail: volgau@volgau.com



Подпись(и) Лебедь Никита Игоревича
Заверяю начальник Управления кадровой политики и делопроизводства
Е.Ю. Коротич
09.12.2021г.