

В диссертационный совет Д 212.196.07  
на базе ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

### **ОТЗЫВ**

**на автореферат диссертации Блинниковой Ольги Михайловны на тему «Проектирование и обеспечение сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Рациональное питание – это важнейшая составляющая здорового образа жизни современного человека. Правильное питание способствует сохранению здоровья, сопротивляемости организма человека вредным факторам окружающей среды, высокой физической и умственной работоспособности, активному долголетию. Важнейшая роль в правильном питании отводится пищевым продуктам, содержащим в своем составе необходимые макро и микронутриенты. Соответственно, проектирование поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами и сохранение их качества является актуальным направлением работы.

Соискателем разработана технология получения обогащенных селеном, йодом, цинком, магнием и марганцем ягод земляники, жимолости и актинидии, а также одновременно всем комплексом элементов, дефицит которых отмечен в питании населения России. Изучена сравнительная эффективность влияния современной линейки биофунгицидов на устойчивость ягод к поражению фитопатогенами при органическом производстве земляники.

Разработана технология создания защитного «пищевого» покрытия на основе хитозана на поверхности ягод, способствующая существенному увеличению сроков хранения земляники садовой. Научно обоснованы и разработаны режимы хранения ягод жимолости, земляники и актинидии в регулируемой и модифицированной атмосфере, позволяющие значительно продлить сроки хранения данных видов ягод.

Проведено ранжирование исследуемых видов и сортов ягод по степени предпочтительности для замораживания. Обосновано применение новой технологии сушки конвективным вакуум-импульсным способом, позволяющего в 1,5-2 раза повысить остаточное содержание биологически активных веществ в сушеных ягодах.

В своих исследованиях автор создал базу данных функциональных ингредиентов плодово-ягодного сырья Центрально-Черноземного региона и программу для ЭВМ, с помощью которой проектировал поликомпонентные пищевые продукты с заданным химическим составом.

Используя разработанную программу, созданы рецептуры пищевых продуктов с заданным химическим составом для массового потребления, подтверждена их пищевая ценность, высокий уровень удовлетворения суточной потребности в эссенциальных микро- и микронутриентах. Для обогащения разработанных продуктов использовалось плодово-ягодное сырье ЦЧР в свежем, замороженном и сушеном виде, и гидролизат коллагена для придания продуктам заданного химического состава и функциональных свойств, что позволило рекомендовать их для профилактики заболеваний опорно-двигательного аппарата и спортивного питания. Эффективность разработанных продуктов подтверждена в доклинических исследованиях с использованием экспериментальных животных.

Разработаны и утверждены стандарты организаций по производству обогащенных пищевых продуктов. О практической значимости результатов диссертационной работы свидетельствует их апробация в производственных условиях в ООО «Снежеток», ООО «Академия Функционального питания», ООО Маслозавод «Дружба», ООО «Оптторг», ООО «Технологии экологических материалов и производств» и др.

Достоверность полученных результатов обеспечивается многократной повторностью опытов, применением современных методов анализа, математической обработкой результатов эксперимента и подтверждается промышленной апробацией разработанной продукции.

Основные результаты работы докладывались и обсуждались на симпозиумах, конгрессах, конференциях международного и российского уровня. По материалам диссертации опубликовано 122 научные работы, в том числе 24 - в рецензируемых научных изданиях, 4 публикации в Scopus и 3 публикации в AGRIS. Новизна технических решений подтверждена 10 патентами на изобретения, свидетельством о государственной регистрации программы для ЭВМ.


Диссертационная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие пунктам 3-11 Паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.



В представленном автореферате диссертации решена научная проблема, имеющая важное хозяйственное значение, а также изложены новые научно обоснованные товароведные и технологические решения, внедрение которых вносит значительный вклад в реализацию Государственной программы «Стратегия повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г», утвержденную Правительством Российской Федерации.

Вышеизложенное позволяет заключить, что диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени доктора наук, а её автор Блиникова Ольга Михайловна заслуживает присуждения учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры технологии  
хлебопекарного, кондитерского, макаронного  
и зерноперерабатывающего производств,  
доктор технических наук, доцент Магомедов Магомед Гасанович

27.10.2021 г. 

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Воронежский государственный университет  
инженерных технологий» кафедра хлебопекарного, кондитерского,  
макаронного и зерноперерабатывающего производств  
394036, г. Воронеж,  
Проспект Революции, д. 19.  
Тел. +7 (473) 255-38-51  
E-mail: mmg@inbox.ru

Подпись Магомедова Магомеда Гасановича заверяю:

