

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 Блинниковой Ольги Михайловны  
на тему: «Проектирование и обеспечение сохраняемости поликомпонентных  
пищевых продуктов с заданными свойствами», представленный на соискание  
ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и  
товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного  
назначения и общественного питания**

Диссертационная работа Блинникова О.М. посвящена актуальной теме — проектированию и обеспечению сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами путем введения в их состав традиционного и нетрадиционного экологически чистого местного растительного сырья и гидролизата коллагена.

Диссертанту удалось:

- провести интегральную оценку исследуемых плодово-ягодных культур по уровню содержания и спектру макро- и микронутриентов; ранжировать региональные источники растительного сырья по содержанию функциональных ингредиентов;

- предложить методику обогащения ягод эссенциальными минеральными веществами - йодом, селеном, магнием, цинком, марганцем на этапе органического производства. Установить видовую отзывчивость и способность ягод аккумулировать индивидуальные виды минеральных веществ;

- изучить сравнительную эффективность влияния биофунгицидов на устойчивость ягод к поражению фитопатогенами при органическом производстве;

- обосновать технологию создания защитного «пищевого» покрытия на основе хитозана на поверхности ягод земляники способствующую существенному увеличению сроков хранения ягод;

- изучить влияние состава газовой среды на активность метаболических процессов, протекающих в исследуемых видах и ботанических сортах ягод при хранении. Установить видовую и сортовую специфичность к составу газовой среды и научно обосновать состав газовых сред, позволяющих максимально реализовать потенциальный уровень лежкоспособности исследуемых ягод;

- впервые научно обосновать и разработать режимы и сроки хранения ягод актинии коломикта. Изучить влияние эндогенного этилена, образующегося при хранении ягод актинидии на продолжительность хранения. Установить, что начало экспоненциального увеличения концентрации этилена в атмосфере хранения является индикатором начала процессов старения и мацерации тканей ягод и этот критерий рекомендовать использовать для установления сроков завершения хранения ягод;

- изучить криорезистентность исследуемых видов ягод при использовании шоковой технологии заморозки. Выделить сорта с высокой влагоудерживающей способностью, установить корреляцию между величиной потери сока, изменением органолептических характеристик размороженных ягод и сроками годности замороженной продукции. Провести ранжирование исследуемых видов и сортов ягод по степени предпочтительности для замораживания;



- исследовать влияние традиционной конвективной сушки и инновационной технологии сушки конвективным вакуум-импульсным способом на содержание биологически активных веществ в сушеных ягодах;

- разработать научные принципы обогащения пищевых продуктов функциональными нутриентами плодово-ягодного сырья ЦЧР и гидролизатом коллагена. Используя метод линейного программирования, разработать рецептуры пищевых продуктов с заданным химическим составом для массового потребления. Подтвердить их пищевую ценность, высокий уровень удовлетворения суточной потребности в эссенциальных микро- и микронутриентах;

- впервые научно обосновать использование гидролизата коллагена для производства функциональных продуктов для профилактики заболеваний опорно-двигательного аппарата и спортивного питания.

На основе проведенных экспериментальных исследований с использованием животных, получить результаты гистохимических исследований, подтверждающие положительные изменения в метаболизме и структуре опорно-двигательного аппарата подопытных животных. На основании проведенных исследований рекомендовать употребление обогащенного функциональными ингредиентами продукта для профилактики заболеваний опорно-двигательного аппарата, в спортивном питании, в комплексном лечении артроза, иных дегенеративных заболеваний суставов, различных травматологических заболеваний, в питании послеоперационных больных.

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

Диссертационная работа Блинниковой О.М. Является завершенным самостоятельным исследованием.

Данная диссертационная работа по актуальности, новизне, объемам проведенных исследований, трактовке полученных результатов, научной ценности соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям ВАК РФ. Работа соответствует требованиям пункта 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, а ее автор, Блинникова Ольга Михайловна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук, профессор,  
заведующий кафедрой управления качеством  
федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Резниченко Ирина Юрьевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»

Адрес: 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6.

Телефон: 89039429322

E-mail: irina.reznichenko@gmail.com

Подпись зав. кафедрой управления качеством, доцент  
Резниченко Ирины Юрьевны заверяю

10.11.2021 г.

КемГУ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»

Резниченко И.Ю.

И.Ю. Резниченко

Должность: / Фамилия И.О. Подпись

«10» 11 2021 г.