

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Блинниковой Ольги Михайловны на тему «Проектирование и обеспечение сохраняемости 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

На сегодняшний день в деятельности Всемирной организации здравоохранения проблема профилактики и предупреждения распространения неинфекционных заболеваний в мире является весьма приоритетной. ВОЗ большое внимание уделяется фактору обеспечения здорового образа жизни населения, составной частью которого является здоровое питание. Наиболее распространенными являются заболевания, связанные с дефицитом витаминов С, В1, В2, В6, фолиевой кислоты, бета-каротина; минеральных веществ: кальция, калия, марганца, магния, цинка, йода, фтора, селена, железа, пищевых волокон и полиненасыщенных жирных кислот. Производство продуктов с добавленной пищевой ценностью является одним из наиболее актуальных направлений науки о питании и отражает последние тенденции развития пищевой промышленности.

Диссертационная работа Блинниковой О.М. посвящена научному обоснованию и созданию баз 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.

Автором выполнены комплексные многоплановые исследования по проектированию и обеспечению сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами, обоснована целесообразность и необходимость использования плодово-ягодного сырья ЦЧР, являющегося источником натуральных биологически активных соединений, разработаны научные принципы сохранения биологической активности веществ на этапах хранения и переработки плодово-ягодного сырья для получения сырьевых компонентов для круглогодичного производства обогащенных и функциональных пищевых продуктов. Большой интерес представляет научное обоснование и разработка принципов пищевой комбинаторики и методов

линейного программирования при создании рецептур 5 видов пищевых продуктов с заданными химическим составом, обогащенных физиологически функциональными нутриентами плодово-ягодного сырья с добавлением гидролизата коллагена, как функционального ингредиента в производстве обогащенных и специализированных пищевых продуктов. Новизна предлагаемых технических решений подтверждена 10 патентами РФ.

Объективность и достоверность полученных результатов и основных выводов диссертационной работы не вызывает сомнений, так как подтверждена большим объемом экспериментального материала, использованием современных методов исследования, математико-статистической обработкой полученных результатов и сопоставлением их с известными данными других исследователей. Исследования Блинниковой О.М. прошли апробацию на симпозиумах, конгрессах, конференциях международного и российского уровня. По результатам проведенных исследований соискателем опубликовано 122 научные работы, в том числе 24 - в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК, 4 публикации включены в базу данных Scopus, 3 публикации - в базу данных AGRIS.

Следует отметить, что автором получено свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ, изданы две монографии и учебное пособие с Грифом УМО по товароведению и экспертизе вкусовых товаров.


Автореферат диссертации Блинниковой О.М. по содержанию, объему и структуре полностью соответствует требованиям, установленным ВАК Минобрнауки России. Содержание автореферата отражает суть и содержание диссертационной работы и демонстрирует законченность работы как научного исследования.


Тем не менее, по автореферату имеется несколько вопросов и замечаний:

1. В связи с чем при сравнении действия биофунгицидов и химических средств защиты, землянику обрабатывали биофунгицидами Алирин+Глиокладин и Хитозан+Фитоспорин, а жимолость и актинидию не обрабатывали данными препаратами? (стр. 20, 21, таблицы 2-4)
2. Какова экономическая эффективность обработки биопрепаратами ягод и их обогащения макро- и микроэлементами во время выращивания? (страницы 20-22)
3. На стр. 31 автор пишет «конвективно-вакуум-импульсная сушка является экономически более выгодной». На чем основано данное утверждение?
4. Для какой группы населения автор рассчитывала содержание макро- и микроэлементов от суточной нормы в обогащенных и сушеных ягодах? (стр. 22, 33, 34, рисунки 9, 28-30)

5. В каком количестве от массы сырья вносили закваску для производства обогащенного йогурта? (стр. 38, таблица 7)
6. В какой упаковке и при каких условиях хранили йогурт, кисель, фруктовые железные изделия? (стр. 38-41)
7. В тексте автореферата встречаются опечатки, например, на стр. 20 «грибные препараты», на стр. 31 «что быстрее 1,37 раза» и др.

Тем не менее следует отметить, что возникшие вопросы и замечания к автореферату не снижают ценность проведенных исследований. Диссертация Блинниковой О.М. является законченной научно-исследовательской работой. Актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о полном соответствии диссертационной работы, представленной к соисканию степени доктора технических наук, предъявляемым требованиям и её автор заслуживает присуждения ученой степени доктора наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца» ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»,
доктор технических наук, профессор  **Сапожникова Алла Ионовна**

Доцент кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца» ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»,
кандидат технических наук  **Зачесова Инесса Александровна**

06 декабря 2021 г.

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
109472, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23
Email: fibrilla@mail.ru
телефон: 8 (495) 377-70-81

Подпись *Сапожникова Алла Ионовна*
Зачесовой И.А.
заверяю Начальник административного отдела
Демидовых Е.Е.
" 06 " декабря 2021 г.



3