

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
«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

В настоящее время в России отмечаются положительные тенденции в структуре питания, однако рацион большинства взрослого населения не соответствует принципам здорового питания, в том числе и из-за недостатка ягод, фруктов и овощей, и продуктов с их использованием, а также дефицита многих витаминов, макро и микроэлементов. Проведенные ранее исследования в этой области не дают комплексного решения проблемы моделирования обогащенных пищевых продуктов, с точки зрения использования биологически ценного плодово-ягодного сырья Центрально-Черноземного региона. В связи с этим научное обоснование и создание базы данных функциональных ингредиентов на основе плодово-ягодного сырья Центральной черноземной зоны РФ, снижение импортозависимости за счет разработки и внедрения технологий производства обогащенного экологически чистого сырья и инновационных технологий его хранения и переработки, разработка алгоритма использования доминантных по содержанию функциональных ингредиентов сырьевых компонентов для проектирования и производства обогащенных и функциональных пищевых продуктов массового потребления для здорового питания, являются актуальными.

Несомненной является научная новизна проведенных диссертантом Блинниковой О.М. исследований, среди которых стоит отметить интегральную оценку исследуемых плодово-ягодных культур по уровню содержания и спектру макро- и микронутриентов, научное обоснование и ранжирование региональных источников растительного сырья с

доминантным содержанием функциональных ингредиентов, позволяющих проводить эффективное проектирование сбалансированных по пищевой ценности поликомпонентных пищевых продуктов для здорового питания.

Научной новизной также обладает предложенная методика обогащения ягод эссенциальными минеральными веществами на этапе органического производства. Установлена видовая отзывчивость и способность ягод аккумулировать индивидуальные виды минеральных веществ, определена степень удовлетворения суточной потребности человека и установлены приоритеты использования отдельных видов ягод для компенсации недостаточности конкретных эссенциальных элементов.

Обоснованы и разработаны режимы и сроки хранения ягод актинии коломикта, изучено влияние эндогенного этилена, образующегося при хранении ягод актинидии на продолжительность хранения, установлено, что начало экспоненциального увеличения концентрации этилена в атмосфере хранения является индикатором начала процессов старения и мацерации тканей ягод и этот критерий рекомендуется использовать для установления сроков завершения хранения ягод.

Практическая значимость работы существенна и подтверждается апробированием разработанных технологий 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), а также внедрением в деятельность ООО «Снежеток» (Первомайский район Тамбовской области).

Замечания:

Для обоснования закономерностей, в таблицах 2-4, кроме средних арифметических автору нужно было представить и их статистические ошибки, как, например, в его автореферате диссертации на соискание кандидата наук (2005 г.). В тексте желательно было бы указать достоверность разности полученных средних арифметических исследованных признаков.

В целом же диссертационная работа Блинниковой О.М. является законченным научным исследованием, представлена оригинальными результатами и выполнена на высоком научном уровне.

По результатам исследований автором осуществлена публикация 122 научных работ, получено 10 патентов на изобретения, свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ, изданы две монографии.

В целом диссертация заслуживает положительной оценки и соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней» (утв. Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 №842), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, 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.

Профессор кафедры технологии и товароведения
пищевой продукции, ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»,
доктор сельскохозяйственных наук, доцент
Гарт Владимир Владимирович

Зав. кафедрой технологии и товароведения
пищевой продукции, ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»,
канд. техн. наук, доцент
Гаптар Светлана Леонидовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Новосибирский государственный аграрный
университет»
Адрес: 630039 г. Новосибирск, ул. Добролюбова, 162
Телефон: +7 (383) 267-35-14;
E-mail: gvlvl@yandex.ru

