

ОТЗЫВ

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

Производство продуктов с добавленной пищевой ценностью является одним из наиболее актуальных направлений науки о питании и отражает последние тенденции развития пищевой промышленности. Важное значение в решении поставленных задач в области здорового питания приобретает вопрос о создании базы данных функциональных ингредиентов на основе использования местного плодово-ягодного сырья и разработки алгоритма их использования в производстве обогащенных пищевых продуктов массового потребления для предупреждения развития алиментарных заболеваний.

Для достижения поставленной цели Блинникова О.М. научно обосновала и создала базу 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, разработала алгоритм использования доминантных по содержанию функциональных ингредиентов сырьевых компонентов для проектирования и производства обогащенных и функциональных пищевых продуктов массового потребления для здорового питания.

Блинниковой О.М. впервые научно 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.

Автором разработаны и утверждены стандарты организации, включающие технологические инструкции и рецептуры производства обогащенных пищевых продуктов с гидролизатом коллагена: 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». Разработаны и утверждены СТО 00493534-008-2018 «Нектары яблочно-рябиновые», СТО 00493534-001-2018 «Актинидия свежая», СТО 00493534-002-2018 «Ягода сушеная», СТО 00493534-003-2018 «Ягода замороженная».

Практическую значимость диссертационной работы составляют апробации 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) и внедрены в ООО «Снежеток» (Первомайский район Тамбовской области).

Диссертационная работа Блинниковой О.М. выполнена на кафедре товароведения и товарной экспертизы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» г. Москва.

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, 10 патентов на изобретение, получено свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ, изданы две монографии и учебное пособие с Грифом УМО по товароведению и экспертизе вкусовых товаров.

Оценивая работу в целом, считаю, что полученный экспериментальный материал заслуживает внимание, имеет теоретическое и практическое значение.

На основании выше изложенного, считаю, что диссертационная работа, выполненная на тему: «Проектирование и обеспечение сохранности поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами» может быть допущена к защите, а 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.

15.11.2021год.

Кандидат с.-х. наук, доцент,
зав. кафедрой производства и
переработки продукции
из растительного сырья

 Романенко Елена Семеновна

Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Ставропольский государственный
аграрный университет»,
355017, г.Ставрополь, пер.Зоотехнический, 12
+7-905-497-46-85
Elena_r65@mail.ru



Уд. дел. кадров
Ставропольск. ГАУ