

## ОТЗЫВ

*на автореферат диссертации Блинниковой Ольги Михайловны  
на тему: «Проектирование и обеспечение сохраняемости  
поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами»,  
представленную 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 Блинниковой Ольги Михайловны затрагивает весьма актуальную проблему – обеспечение здорового питания населения. Как отмечает диссертант, производство продуктов с добавленной пищевой ценностью является одним из актуальных направлений науки о питании и отражает современные тенденции развития пищевой промышленности. Важное значение приобретает создание базы данных функциональных ингредиентов на основе использования местного плодово-ягодного сырья и разработка алгоритма их использования в производстве обогащенных пищевых продуктов массового потребления.

В диссертационной работе автором охвачен обширный круг вопросов: впервые проведена интегральная оценка исследуемых плодово-ягодных культур по уровню содержания и спектру макро- и микронутриентов; предложена методика обогащения ягод эссенциальными минеральными веществами на этапе органического производства; впервые исследована сравнительная эффективность влияния современной линейки биофунгицидов на устойчивость ягод к поражению фитопатогенами при органическом производстве; научно обоснована технология создания защитного «пищевого» покрытия на основе хитозана; научно обоснованы и разработаны режимы и сроки хранения ягод актинидии; изучена криорезистентность исследуемых видов ягод при использовании шоковой заморозки; проведено сравнительное исследование влияния традиционной конвективной сушки и инновационной технологии сушки конвективным вакуум-импульсным способом; разработаны научные принципы обогащения пищевых продуктов функциональными нутриентами плодово-ягодного сырья ЦЧР и гидролизатом коллагена. Новизна технических решений подтверждается 10 патентами на изобретения, свидетельством о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Значимость работы заключается в предложенном автором комплексном подходе по формированию банка данных содержания отдельных

функциональных ингредиентов в широкой видовой и сортовой линейке плодово-ягодного сырья ЦЧР, разработке технологических элементов формирования и сохранения их пищевой ценности на этапах производства, хранения и переработки, научного обоснования проектирования обогащенных и функциональных пищевых продуктов массового потребления. Диссертантом разработана и утверждена техническая документация на производство обогащенных пищевых продуктов: фруктовый наполнитель, йогурт обогащенный, питьевой кисель, яблочно-рябиновые нектары.

Судя по автореферату, работа представляет крупное исследование и соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор – Блинникова О.М. заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Ведущий научный сотрудник лаборатории биохимии и пищевых технологий, доктор сельскохозяйственных наук

Екатерина Викторовна Жбанова

8.11.2021г.

Подпись Е.В. Жбановой заверяю:

Специалист по п

О.И. Родькина

Федеральное государственное научное учреждение  
«Федеральный научный центр функциональной пищи имени И.В. Мичурина»  
Россия, 393774, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Мичурина, д. 30  
Тел./факс: (47545) 2-07-61,  
E-mail: [info@fnc-mich.ru](mailto:info@fnc-mich.ru)  
Сайт: [www.fnc-mich.ru](http://www.fnc-mich.ru)