

## 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 (технические науки).

Профилактика и предупреждение распространения неинфекционных алиментарнозависимых заболеваний сегодня является приоритетной задачей всех развитых государств. Ее решение возможно путем развития системы здорового питания как части образа жизни населения. Элементами этой системы, с одной стороны, выступают функциональные и обогащенные пищевые продукты, а с другой – технологии органической продукции. В этой связи диссертационная работа Блинниковой Ольги Михайловны, направленная на научное обоснование и создание базы данных функциональных пищевых 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, проектирование и производство обогащенных и функциональных пищевых продуктов массового потребления для здорового питания, является несомненно актуальной.

Научная новизна диссертационного исследования также не вызывает сомнения – автором проведена оценка плодово-ягодных культур по содержанию макро- и микронутриентов, впервые предложена методика обогащения ягод эссенциальными минеральными веществами на этапе органического производства, изучена 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 на поверхности ягод, изучена криорезистентность ягод при использовании шоковой технологии заморозки. Кроме этого, автором разработаны научные принципы обогащения пищевых продуктов функциональными нутриентами плодово-ягодного сырья ЦЧР и гидролизатом коллагена, а также впервые научно обосновано использование гидролизата коллагена для производства функциональных продуктов на основе ягодного сырья для профилактики заболеваний опорно-двигательного аппарата и спортивного питания. Научная новизна работы подтверждается наличием 10 объектов интеллектуальной собственности.

Теоретическая и практическая значимость диссертационного исследования обоснована наличием большого числа разработанных автором нормативных документов (СТО и ТУ), учебных пособий, в том числе

используемых в учебном процессе. Положения диссертационного исследования хорошо апробированы в научных мероприятиях различного уровня, имеется 122 научные работы, в том числе 24 - в рецензируемых изданиях, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией России.

В качестве замечаний по автореферату диссертации Ольги Михайловны можно указать излишне вольное использование терминологии, в том числе не принятой в научных кругах («фортифицированные» продукты питания вместо «обогащенные», «функциональный ингредиент» вместо «функциональный пищевой ингредиент»), обилие канцеляризмов (во втором предложении автореферата слово «данный» встречается дважды) и избегание синонимов (в первом предложении автореферата дважды повторяется глагол «уделяет»). Этот факт, хотя и несколько снижает в целом приятное впечатление от знакомства с работой, при том несколько не умаляет научной новизны и значимости научного труда Ольги Михайловны.

В целом диссертационная работа Блинниковой Ольги Михайловны «Проектирование и обеспечение сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами», является научно-квалификационной работой, в которой на основании выполненных автором исследований разработаны теоретические положения, совокупность которых можно квалифицировать как научное достижение, изложены новые научно обоснованные технические и технологические решения, внедрение которых вносит значительный вклад в развитие страны. Работа соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к докторским диссертациям по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки), а автор ее, в случае успешной защиты, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук.

Доктор технических наук (научная специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), доцент, профессор кафедры товароведения Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права»

680042, г. Хабаровск,  
ул. Тихоокеанская, 134  
E-mail: rector@ael.ru  
Тел. 8 (4212) 22-48-79

Подпись

заверяю

Алешков  
Алексей Викторович  
20.10.2022

Блинникова Т.А.  
руководитель  
кадров