

## 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**

Промышленное производство сбалансированных и здоровых продуктов питания всегда было одной из самых важных проблем, стоящих перед человечеством. В современной России разработка эффективных и экономически обоснованных подходов к ускоренному оздоровлению населения является одним из наиболее приоритетных научно-прикладных направлений. Концепцией государственной политики Российской Федерации в области здорового питания предусматривается устранение дефицита микро- и макронутриентов, путем обогащения пищевых продуктов недостающими эссенциальными ингредиентами с последующим переходом к принципу персонализации питания.

Диссертационная работа О.М. Блинниковой направленная на производство продуктов с добавленной пищевой ценностью является одним из наиболее актуальных направлений науки о питании и отражает современные тенденции развития пищевой промышленности.

Научная новизна диссертационной работы заключается в проведении интегральной оценки плодово-ягодных культур по содержанию макро- и микронутриентов и научном обосновании использования источников растительного сырья, содержащего функциональные ингредиенты с целью проектирования сбалансированных по пищевой ценности пищевых продуктов для здорового питания. Автором впервые предложена методика обогащения ягод эссенциальными минеральными веществами на этапе органического производства. Установлена способность ягод аккумулировать индивидуальные виды минеральных веществ и определена степень удовлетворения суточной потребности человека для компенсации недостаточности конкретных эссенциальных элементов. Разработаны научные принципы обогащения пищевых продуктов функциональными нутриента плодово-ягодного сырья и гидролизатом коллагена. С использованием методов линейного программирования разработаны рецептуры пищевых продуктов с заданным химическим составом для массового потребления, подтверждена их пищевая ценность, высокий уровень удовлетворения суточной потребности в микронутриентах.

Практическую реализацию результаты исследования нашли в разработке и утверждении стандартов организации на широкий спектр пищевых продуктов. Разработанные технологии прошли апробацию в промышленных условиях на различных предприятиях в городах Тамбов, Рязань, Мичуринск.

Материалы диссертационной работы используются в учебном процессе, лекционных курсах и при проведении лабораторных занятий при подготовке специалистов направлению «Технология и товароведение пищевых продуктов».

Экспериментальные исследования проведены с использованием современных методов и математической обработкой результатов исследований, что свидетельствует о достоверности полученных данных. Материалы

диссертационной работы докладывались на конференциях различного уровня, широко опубликованы в печати, в том числе 4 публикации в журналах, индексируемых в Scopus, 24 статьи в журналах, рекомендованных ВАК и 2 монографии. Получено свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ. Новизна технических решений подтверждена 10 патентами на изобретения.

Диссертация Блинниковой О.М. на тему «Проектирование и обеспечение сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами» является завершённой научно-квалификационной работой, в которой решена важная научно-техническая задача по созданию инновационных технологий пищевых продуктов с использованием функциональных ингредиентов на основе плодово-ягодного сырья и гидролизата коллагена, практическая реализация которых позволит решить важную социально-экономическую проблему удовлетворения потребности населения в продуктах здорового питания.

Диссертационная работа отвечает требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, а её автор заслуживает присвоения искомой ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав.кафедрой «Технология молочных  
продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»  
Восточно-Сибирского государственного  
университета технологий и управления,  
д-р техн.наук, профессор

 Хамагаева Ирина Сергеевна

7.12.2021

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ и УПРАВЛЕНИЯ  
Кафедра «Технология молочных продуктов.  
Товароведение и экспертиза товаров»  
670013, РБ, г.Улан-Удэ, ул.Ключевская, 42Б,  
корп.8, тел. 8(3012) 41-72-06, tmmp@esstu.ru

