

В диссертационный совет Д 212.196.07
на базе ФГБОУ ВО «Российский
экономический университет имени Г.В.
Плеханова»

ОТЗЫВ НАУЧНОГО КОНСУЛЬТАНТА

**д.т.н., профессора Елисейевой Л.Г. на диссертационную работу
Блинниковой Ольги Михайловны на тему: «Проектирование и
обеспечение сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов
с заданными свойствами», представленную на соискание учёной
степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 –
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального
и специализированного назначения и общественного питания**

Блинникова Ольга Михайловна, 1978 г.р., гражданка России, в 2000 г. с отличием закончила ФГБОУ ВПО «Мичуринский государственный аграрный университет» (г. Мичуринск) по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров». В 2005 г., являясь соискателем кафедры экспертизы продовольственных товаров Санкт-Петербургского торгово-экономического института, защитила кандидатскую диссертацию по специальности 05.18.15 - Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания, на тему «Повышение пищевой ценности плодово-ягодных нектаров за счет использования нетрадиционного высококачественного местного сырья». В 2017 году она была зачислена в докторантуру ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (г. Москва) для подготовки диссертационной работы на кафедре товароведения и товарной экспертизы.

Диссертационная работа Блинниковой О.М. на тему «Проектирование и обеспечение сохраняемости поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами» посвящена созданию линейки новых видов пищевых продуктов на основе плодово-ягодного сырья ЦЧР с заданным содержанием нутриентов с учетом обеспечения физиологической потребности в них. Работа направлена на решение научной проблемы, имеющая важное хозяйственное значение, в которой изложены новые научно обоснованные технологические и товароведные решения, внедрение которых вносит значительный вклад в реализацию Государственной программы «Стратегия повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г», утвержденную Правительством РФ. Целью диссертационной работы являлось научное обоснование и разработка методов проектирования, формирования и сохранения потребительских свойств поликомпонентных пищевых продуктов, обогащенных коллагеном и натуральными биологически активными веществами плодово-ягодного сырья Центрально-Черноземного региона на всех этапах жизненного цикла и подтверждение их функциональной эффективности.

В процессе проведения исследований соискателем были получены экспериментальные данные по множеству показателей, характеризующих пищевую ценность и качество плодово-ягодного сырья ЦЧР – жимолости, земляники, актинидии, рябины обыкновенной и черноплодной, яблок, послужившие научным обоснованием для разработки ассортимента и рецептур обогащенных продуктов на их основе. На основе полученных данных была сформирована информационная база для проектирования многокомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами. Впервые в качестве технологического решения при разработке обогащенных пищевых продуктов обосновано использование гидролизата коллагена для повышения пищевой ценности готовых изделий. Разработан комплекс новых технологических и технических решений, позволивший создавать

инновационные обогащенные пищевые продукты – питьевой кисель, йогурт, фруктово-желейные конфеты, нектары, наполнители. Основные результаты работы были опубликованы соискателем в рецензируемых научных изданиях и апробированы на различных научных конференциях. Новизна технических решений подтверждена 10 патентами на изобретения.

На основе проведенных исследований создана серия оригинальных технологий и рецептов. Разработаны документы по стандартизации, включающие технологические инструкции и рецептуры производства обогащенных пищевых продуктов с гидролизатом коллагена: СТО 00493534-004-2018 «Наполнители фруктовые обогащенные», СТО 00493534-005-2018 «Биойогурт 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».

Разработанные технологии прошли апробацию в промышленных условиях и внедрены на ООО «Академия Функционального Питания» (г. Тамбов), ООО Маслозавод «Дружба» (Мичуринский район), научно-исследовательской технологической лаборатории производства функциональных пищевых продуктов Мичуринского ГАУ (г. Мичуринск), ООО «НАВАКС» (г. Тамбов), ООО «Снежеток» (Первомайский район Тамбовской области).

Результаты научных исследований характеризуют Блинникову О.М. как специалиста способного самостоятельно определять проблемные вопросы, формулировать цель и решать задачи по их достижению.

Представляемая к защите работа по критериям актуальность, новизна и практическая значимость удовлетворяет требованиям, предъявляемым ВАК РФ к работам, претендующим на соискание ученой

степени доктора технических наук. Работа Блишниковой О.М. по научному уровню решаемых задач и практического использования результатов исследования соответствует докторской диссертации и может быть рекомендована к публичной защите по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный консультант:

Елисеева Людмила Геннадьевна,

доктор технических наук, профессор,

Заслуженный работник высшего образования РФ,

кафедра товароведения и товарной экспертизы

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», профессор

г. Москва, Стремянный пер., д. 36

8-499-237-94-97

Eliseeva-reu@mail.ru

18.01.2021 г.