

В диссертационной совет Д 212.035.04
при ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
394036, г. Воронеж,
проспект Революции, д.19.

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Тихоновой Яны Владимировны «Медьсодержащие биологически активные соединения: получение органической формы, свойства и перспективы применения в технологии пищевых продуктов», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07. – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Диссертационная работа Тихоновой Яны Владимировны посвящена актуальной проблеме сохранения и укрепления здоровья населения, а также профилактике заболеваний за счёт развития как производства пищевых продуктов функциональной направленности, так и биологически активных добавок к пище, способных обеспечивать качество и безопасность, повышать защитные свойства организма человека к вредным воздействиям, корректировать в организме метаболические процессы, что отвечает приоритетным направлениям Государственной политики РФ в области здорового питания населения.

Диссертантом предпринято комплексное исследование заключающиеся: в модификации уже имеющихся антибактериальных средств, разрешенных к применению в пищевых технологиях, путем получения органической формы медьсодержащих соединений (медь относится к жизненно важным металлам), изучении физико-химических свойств и доказательстве их структурных особенностей и размерных характеристик; оценке биологической активности и безопасности медьсодержащих соединений на состоянии организма теплокровных животных, разработке способов применения новых биологически активных медьсодержащих соединений в технологии пищевых продуктов.

Полученные в диссертационной работе результаты опытно-лабораторных условий имеют теоретическое и практическое значение, так как предложенные и апробированные в опытно-лабораторных условиях модифицированные рецептурно-компонентные решения и технологии получения пищевых глицерогелей, пищевых дисперсных систем,

биodeградируемых полимерных пищевых покрытий, на основе коллагена, и карамели лечебно-профилактического назначения открывают реальные возможности использования медьсодержащих биологически активных веществ в технологиях пищевых продуктов для пролонгирования сроков хранения, придания функциональных свойств и лечебно-профилактической направленности.

При общей положительной оценке представленного диссертационного исследования необходимо было бы в автореферате привести рецептурно-композиционные составы и технологические схемы, разработанные для мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают общей научной и практической значимости представленной работы.

По критериям актуальности, научной новизны, практической значимости и достоверности полученных результатов диссертация Тихоновой Яны Владимировны соответствует требованиям ВАК РФ «Положения о присуждении учёных степеней» (п. 9), утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. №842, а её автор Тихонова Яна Владимировна заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 - «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Зав. лабораторией протективных антигенов,
главный научный сотрудник
ФГБНУ НИИВС им. И.И. Мечникова
д.м.н., профессор

Михайлова Н.А.

Подпись Н.А. Михайловой заверяю.
Ученый секретарь института
к.б.н.



Н.И.Андропова