

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ашиновой Анжелики Александровны: «Разработка пектиносодержащих пленочных структур пищевого и лечебного назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Проблемы сохранения функций жизнеобеспечения для стабильного развития общества, улучшение здоровья населения, обеспечение экологической безопасности страны являются важными для государства. Решение их можно достичь путем внедрения прогрессивных технологий, направленных на глубокую комплексную переработку растительного сырья с получением целевых продуктов и новых продуктов народно-хозяйственного назначения из отходов и малоценных побочных продуктов основного производства.

Поиск новых способов повышения качества и сохранности пищевых продуктов - актуальная задача, одним из решений которой может стать, в том числе разработка новых пектиносодержащих пленочных структур пищевого и лечебного назначения, которые экологически безопасны и легко утилизируемы.

Работа выполнена на высоком научно - методическом уровне с применением современных статистических методов обработки экспериментальных данных.

В перечне наиболее ценных результатов исследований, имеющих элементы новизны, следует отметить установление закономерности комплексообразования различных видов пектиновых веществ и их комбинаций; антибактериальной активности пектинов в зависимости от их вида и комбинаций, вида микроорганизма и типа изолята; экспериментальное доказательство того, что пектины и их комбинации (1 %-ные растворы) проявляют антиоксидантные свойства; выявление синергетического и отрицательного синергетического эффекта в проявлении исследуемых функциональных (комплексообразующая способность и антиоксидантная активность) свойств пектиновых веществ и их комбинациях.

Практическая значимость представленной работы заключается в разработке технологических режимов и технологической документации на пектиносодержащие пленочные структуры пищевого (ТУ10.89.15.130-001-32351356-17) и лечебного назначения (ТУ 9369-002-32351356-17).

Содержание диссертационной работы соответствует паспорту специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ пунктам 3, 4, 5.

При анализе работы возникли вопросы, которые требуют уточнения:

1. Не совсем понятно, при каких температурно-влажностных режимах хранились овощи, после нанесения композиционного состава.

2. Из автореферата не ясно, какие виды мясных полуфабрикатов использовались в исследованиях.

3. Желательно было объяснить, как наносили пленки на область ран после проктологической операции?

Однако, указанные замечания не снижают ценности диссертационной работы как законченного научного исследования, выполненного на современном уровне.

Данная работа имеет весомое научное и прикладное значение, результаты убедительны, а выводы отражают научные и практические достижения.

Считаю, что представленная диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 12.08.2016), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а её автор, Ашинова Анжелика Александровна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ.

Доктор технических наук,
05.18.01 технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных
продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства,
профессор по специальности
05.18.01,
профессор кафедры технологии
хранения и переработки
растениеводческой продукции
Кубанского ГАУ

Сокол
Викторовна

Наталья

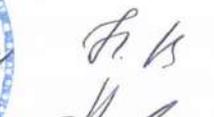


подпись

ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет
имени И.Т. Трубилина»
Россия, 350044, г. Краснодар,
Ул. Калинина, 13
тел. (861) 221-59-04
e-mail: sokol_n.v@mail.ru

Подпись заверяю




Сам. Начальника
Отдела кадров В
О.А. Абдразакова