

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Соколовой Ольги Анатольевны “Новая БАД «ФЛАВОВИТ»: получение, свойства и применение для кондитерских изделий функционального назначения”, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

В настоящее время в России на продовольственном рынке значительный удельный вес занимают продукты, обогащенные биологически активными веществами. Разработка и внедрение пищевых продуктов с биологически активными компонентами – важное направление пищевой биотехнологии, позволяющее повысить биологическую ценность продуктов, сроки хранения и придать продукту функциональную направленность. В этой связи, тема диссертационной работы Соколовой Ольги Анатольевны “Новая БАД «ФЛАВОВИТ»: получение, свойства и применение для кондитерских изделий функционального назначения”, несомненно, актуальна.

В автореферате автором достаточно полно описаны объекты и методы исследования, что подтверждает адекватность имеющейся экспериментальной базы поставленным задачам и современным требованиям, предъявляемым к уровню экспериментальных работ в области биотехнологии продуктов питания. Диссертант представил результаты, посвященные обоснованию и разработке новой БАД на основе жмыха зародышей пшеницы для производства кондитерских изделий функционального назначения с регулируемым углеводным составом. Результаты, посвященные комплексному исследованию процессов приготовления, разработке рецептур, оценке качества готовой продукции, несомненно, интересны в практическом аспекте. Безусловно, интересный и оригинальный подход выбран автором для определения биотехнологического потенциала кондитерских изделий с использованием БАД «Флавовит» и оценки уровня коррекции энергетического обмена в опытах *in vivo*. Очевидно, что полученные результаты были оформлены в соответствующую научно-техническую документацию.

Заключение и выводы диссертационной работы представляются полностью обоснованными. Они соответствуют сформулированным целям, задачам, научной и практической значимости работы. Материалы диссертации прошли соответствующую апробацию на конференциях различного уровня, а также опубликованы в журналах, рекомендованных ВАК РФ. Диссертационная работа оставляет впечатление весьма грамотно продуманного, проведенного и законченного научного труда. Полученные данные могут быть использованы лабораториями научно-исследовательских институтов РАН и Россельхозакадемии, кафедрами вузов сельскохозяйственного и технологического профиля, а также перерабатывающими предприятиями. Автореферат и опубликованные работы отражают основное содержание диссертации.

Таким образом, диссертационная работа Соколовой Ольги Анатольевны “Новая БАД «ФЛАВОВИТ»: получение, свойства и применение для кондитерских изделий функционального назначения” по всем основным критериям соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям, представленным на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

664074, г. Иркутск, ул. Лермонтова, 83, ФГБОУ ВО Иркутский национальный исследовательский технический университет, институт пищевой инженерии и биотехнологии, тел.8(3952)40-59-81, vvv33@istu.edu, Верхотуров Василий Владимирович

Заведующий кафедрой технологии продуктов
питания и химии



Верхотуров В.В.
02.05.2017