

### **ОТЗЫВ**

на автореферат диссертации Попова Евгения Сергеевича на тему «Нутриентные корректоры пищевого статуса на основе продуктов глубокой переработки низкомасличного сырья: получение, свойства, новые технологии применения», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Нарушение структуры питания населения России, высокий уровень стрессовых нагрузок и загрязнение окружающей среды уже привело к заметному ухудшению показателей здоровья россиян. Более половины населения страдает избыточным весом, у 30 % детей и у 40 % беременных понижен уровень гемоглобина, высока частота заболеваемости щитовидной железой, чрезмерно высок уровень заболеваемости и смертности от атеросклероза (более половины населения). Продолжительность жизни жителей России на 10 лет меньше, а смертность почти в два раза выше, чем в странах Европы. Во многом в этих показателях нашли отражение как недостаток в пище незаменимых факторов питания, так и чрезмерное потребление высококалорийных продуктов, нехватка грубой пищи, микроэлементов, витаминов и ПНЖК  $\omega$ -3. В этом аспекте актуальность диссертационной работы Попова Евгения Сергеевича, направленной на создание щадящих технологий пищевых продуктов для коррекции пищевого статуса, энергетического и липидного обмена, прогнозируемого функционального и антиоксидантного действия на основе продуктов переработки низкомасличного сырья с гарантированным уровнем пищевой и биологической ценности, пролонгированного срока годности, сомнений не вызывает.

Диссертантом обоснованы теоретические положения создания функциональных композиций и пищевых продуктов биокорректирующего действия со сбалансированным по ПНЖК составом, гарантированным качеством и пролонгированными сроками хранения. Установлена целесообразность применения щадящих технологий тепловой обработки для гарантированного обеспечения заданных свойств: биокорректирующего действия, пролонгированных сроков хранения. Установлены закономерности формирования профилей эволюции температурных полей в координатах сечения функциональных продуктов на основе

животного и растительного сырья, позволяющие анализировать эффективность и оптимизировать режимы щадящей тепловой обработки различных пищевых систем. Экспериментально доказана значительная роль упаковочных материалов, разработана методика оценки пригодности полимерных материалов для щадящей тепловой обработки. Выявлены новые направления в оценке энергетической эффективности пищевых объектов в опытах *in vivo* с применением непрямой калориметрии, позволяющие оценить вклад биологически активных веществ продуктов глубокой переработки низкомасличного сырья в здоровье человека.

Значение предложенных диссертантом новых технологий очень высоко, однако, не нашлось места для обоснования рекомендаций, для каких групп населения предполагается применение разработанных продуктов питания биокорректирующего действия?

Диссертационная работа Попова Е.С. соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Академик РАЕН, президент  
ассоциации БАД России,  
профессор кафедры технологии  
мясных продуктов  
ФГБОУ ВО «Московский  
государственный университет  
технологий и управления имени  
К.Г. Разумовского (ПКУ)»,  
доктор биологических наук  
(03.00.13 – физиология человека  
и животных)

*В. Исаев*

Исаев Вячеслав Арташесович

Адрес: 109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д.73  
Тел.: 8(495)915-03-73  
E-mail: trinita@rmt.ru



02.06.2019