

В совет Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «ВГУИТ»

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Попова Е. С. «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

В диссертационной работе Попова Е. С. представлены результаты комплексных теоретических и экспериментальных исследований в области технологий пищевых продуктов функционального назначения, направленных на развитие теоретических основ и научно-практических рекомендаций производства биокорректирующих композиций антиоксидантного действия, со сбалансированным ПНЖК-составом на основе низкомасличных растительных биоресурсов.

Соискателем разработаны LT-технологии широкого ассортимента продуктов с введением в рецептуры растительных функциональных композиций стабильного качества, пролонгированного срока годности, с максимальной сохранностью биологической активности исходных компонентов.

Поповым Е. С. исследованы закономерности окислительных процессов при хранении функциональных растительных композиций, изменения их гидратационных, функционально-технологических свойств, установлены показатели качества и безопасности новых биокорректирующих продуктов применительно к LT-технологиям. Разработанная соискателем математическая модель процесса LT-обработки для расчета профилей температурного поля по объему комбинированных систем позволяет учитывать изменения физико-химических и теплофизических свойств компонентов, входящих в их состав, и связанные с ними факторы нестационарности теплообмена. В диссертации исследованиями *in vivo* с применением метода непрямой калориметрии обоснована концепция оценки энергетической эффективности и биокорректирующего воздействия новых функциональных продуктов питания на организм.

Разработана и утверждена техническая документация на функциональные пищевые продукты из животного и растительного сырья с применением LT-технологий серии «Фитодар». Разработаны научно-практические рекомендации по их применению в лечебно-профилактических рационах в целях нормализации показателей липидного обмена: концентрации триглицеридов в крови, холестерина низкой плотности, холестерина высокой плотности, общего холестерина, индекса атерогенности, эффективности утилизации кислорода и повышения уровня оксигенации гемоглобина крови. Выводы и предложения конкретны и объективно отражают суть научного труда.

Основные научные положения диссертации могут быть использованы в учебном процессе при подготовке бакалавров и магистров по направлениям: 19.03.04, 19.04.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» и 43.03.01 – «Сервис», аспирантов по направлению 19.06.01 - «Промышленная экология и биотехнологии» направленности «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Результаты работы широко представлены в печати. Опубликована 121 научная работа, в т. ч. 30 статей в журналах, рецензируемых ВАК Минобрнауки РФ и 4 статьи в журналах включенных в базу данных Scopus, тезисы 75 докладов, сделанных на конференциях в России и за рубежом, 4 монографии, 2 учебных пособия, 7 патентов РФ, 3 свидетельства о государственной регистрации программ для ЭВМ.

По автореферату имеется вопрос: Уточните, каким образом функциональные композиции вводились в разработанные пищевые системы на основе комбинаций круп, бобовых, овощей и мясного сырья?

Представленная к защите диссертационная работа соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор, Попов Евгений Сергеевич, заслуживает присвоения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Заведующий кафедрой товароведения Криштафович Валентина Ивановна
и экспертизы товаров АНО ОВО ЦС
РФ «Российский университет кооперации»
кооперации» доктор технических
наук, профессор
(05.18.15 – Товароведение пищевых
продуктов)



Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации»
Адрес: г. Мытищи Московской области, 141014, ул. Веры Волошиной, 12/30
Тел.: (495)640-57-11, Факс: (495)581-30-03
E-mail: ruc@rucoop.ru

