

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Зубарева Юрия Николаевича
на тему: «Научное обоснование системы управления качеством
йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов,
входящих в состав функциональных пищевых продуктов»,
представленной на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Ориентация покупателей на здоровый образ жизни – один из заметных трендов последнего времени. Увеличивается интерес и к персонализированному питанию, натуральным качественным продуктам с понятным составом и происхождением, органической и функциональной еде, без глютена и без сахара.

В соответствии с Указом Президента «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года», приоритетным направлением является сохранение населения, улучшение здоровья и благополучия людей. Работа в данном направлении включает в себя, в том числе, сокращение йододефицита среди населения с помощью йодсодержащих функциональных пищевых продуктов.

Для обеспечения качества и безопасности реализуемой продукции для здоровья человека и окружающей среды, а также соответствия стандартам розничной торговли и требованиям покупателей, необходимо совершенствование подходов, основанных на принципах анализа опасностей и контроля критических точек. Обеспечение корректной работы систем контроля качества функциональных продуктов включает как аудит поставщиков функциональных ингредиентов и сырья, так и постоянный контроль продукта на производстве в ходе переработки, а также периодические проверки в процессе хранения на складе производителя и в точках реализации. В связи с этим, для пищевой промышленности необходимо развитие принципов и практик отслеживания ответственного происхождения товаров среди поставщиков и увеличение продаж ЗОЖ-товаров, в том числе функциональных пищевых продуктов.

Цель диссертационной работы в виде разработки системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных мясных продуктов, на основе анализа и оценки рисков снижения содержания йода соответствует национальным целям развития Российской Федерации. Постановка задач, направленная на обеспечение качества йодсодержащих функциональных пищевых продуктов, является рациональной и логически обоснованной. Разработанная методика расчета коэффициентов обогащения функциональными пищевыми ингредиентами может быть использована в работе с широким перечнем функциональных и обогащенных пищевых продуктов различного происхождения.

Научная новизна работы открывает широкие перспективы в работе с идентификацией и анализом рисков с применением методики FMEA на предприятиях пищевой промышленности. Разработанные превентивные меры,

направленные на гарантированное обеспечение выпуска качественных обогащенных продуктов, представляют собой логически завершенный полноценный комплекс мероприятий.

Теоретическая и практическая значимость работы заключается выявлении наиболее уязвимых этапов производства, определения контрольных точек на производстве с помощью квалиметрических и аналитических методов и формировании программы обязательных предварительных мероприятий. Практическая ценность работы подтверждена промышленной апробацией внедрения системы контроля качества и подтверждается разработанной документацией, что открывает возможности для масштабирования системы контроля качества.

Достигнутые автором результаты и выводы представляются убедительными, поскольку объем выполненных исследований полностью соответствует поставленным задачам, свидетельствуя о глубине проведенного анализа и его значимости для научного сообщества.

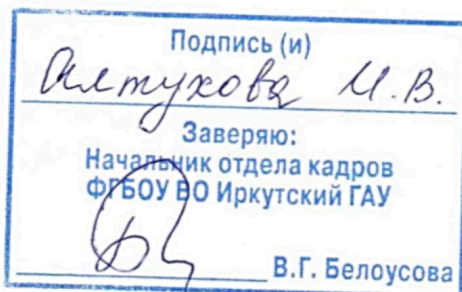
На основании представленного автореферата можно сделать вывод о том, что выполненная диссертационная работа является завершенным исследованием, по форме и содержанию соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (в действующей редакции), а ее автор, Зубарев Ю.Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук
(спец. 05.18.01 Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции
и виноградарства, 2016 г.), доцент,
профессор кафедры энергообеспечения
и теплотехники ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ



Алтухов
Игорь Вячеславович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Иркутский государственный аграрный
университет имени А.А. Ежевского» (ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ)
664038, Иркутская область, муниципальный район Иркутский,
сельское поселение Молодежное, поселок Молодежный, здание 1/1.
Тел.: 8(3952)237-360, e-mail: altukhigor@yandex.ru



20.03.2026