

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Харитоновой Полины Сергеевны** на тему: «Разработка пищевых систем для производства мясных паштетов для геродиетического питания» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Одной из приоритетных задач развития страны является повышение ожидаемой продолжительности жизни граждан, в том числе достигших возраста старше трудоспособного, сокращение уровня смертности, сохранение и укрепление здоровья, социального статуса, психологического самочувствия и материального благополучия населения России. Однако, для людей пожилого возраста характерен естественный процесс постепенной атрофии клеток, тканей и органов, что является одной из проблем – развитие старческой астении с нарушением функции глотания пищи любой консистенции. В соответствии с вышеизложенным разработка пищевых продуктов для питания людей пожилого и старческого возраста является актуальной и своевременной.

Автором представлена работа, целью которой является разработка пищевых систем для производства мясных паштетов для геродиетического питания, что представляется перспективным направлением развития теории и практики специализированного питания.

Научная новизна диссертации заключается в том, что автором обоснованы нутриентный и ингредиентный составы для продуктов геродиетического питания лиц, страдающих синдромом дисфагии; предложены показатели и критерии, использование которых позволяет контролировать и управлять процессом получения пищевых систем, соответствующих требованиям к продуктам питания пожилых людей с синдромом дисфагии; выявлены характеристики и критерии, адекватно описывающие ощущения, формируемые осязательными рецепторами в ротовой полости во время проглатывания; изменения, появляющиеся во время проглатывания; легкость проглатывания мясных паштетов и описание любого остаточного ощущения во рту людьми пожилого и старческого возраста.

Новизна технологического решения отражена в двух патентах на изобретение: Патент РФ на изобретение № 2770791 С1 «Мясной паштет запеченный» (дата гос. регистрации 02.07.2021), Патент РФ на изобретение № 2756311 С1 Мясной паштет (дата гос. регистрации 20.02.2021)

Промышленная апробация результатов исследований проведена на ООО МПЗ «Богородский».

Достоверность приведенных данных подтверждена применением современных методов анализа и их статистической обработкой. Материал автореферата изложен логично и профессиональным языком. Основные результаты широко апробированы на конференциях различного уровня, в том числе международного, опубликованы в виде статей в научных журналах, в

том числе индексируемых в БД «Scopus» и рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

В порядке обсуждения и дискуссии по работе имеется вопрос:

1. Вызывает интерес, почему автором в работе выбраны овощные культуры только семейства Brassicaceae? Возможно, стоило бы рассмотреть и культуры семейств Cucurbitaceae, Apiaceae?

Указанный вопрос не влияет на общую положительную оценку диссертационного исследования, поскольку работа полностью соответствует требованиям ВАК при Минобрнауки России, предъявляемым к диссертациям согласно пп. 9 — 14 «Положения о присуждении учёных степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24.09.2013 (в редакции от 01.10.2018), а ее автор, Харитонов П.С., заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета протокол № 313 от 19 ноября 2025 г.

Директор ГБУ Ярославский государственный
институт качества сырья и пищевых продуктов,
д.т.н., заслуженный работник
пищевой индустрии РФ
150030, г. Ярославль,
Московский пр-т., 76а
т. (4852) 44-59-34, 44-74-84
e-mail: milkyar@mail.ru
19 ноября 2025 г.

Гаврилов Гавриил Борисович



подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПП
заверяю
секретарь НТС, к.т.н.

Филиппов Александр Анатольевич