

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Шамовой Марии Михайловны «Теоретические аспекты и практическая реализация технологии системных биокомплексов на основе полипrenoлов», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям:

4.3.3. Пищевые системы, 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Использование природных биологически активных соединений и их комплексов позволяет создавать специализированные продукты с заданными потребительскими свойствами. Поэтому разработка научных принципов, методов и приемов получения специализированных продуктов в форме БАД системного действия с заданными потребительскими характеристиками, является актуальным направлением, как в научном, так и практическом плане.

Принципы современной нутрициологии основаны на необходимости комплексной оценки качества, безопасности и функциональной направленности специализированных продуктов. Этот принцип в полной мере отражен в диссертационной работе Шамовой М.М., в которой научно обоснованы рецептурный состав, технологические режимы производства новых форм БАД, подтверждена их функциональная направленность в клинических испытаниях.

Анализ биохимических исследований позволил автору определить механизм участия БАД в коррекции обменных процессов, что характеризует не только научный уровень работы, но и открывает перспективы использования фактора питания в диетотерапии алиментарно-зависимых заболеваний.

Научная новизна диссертационного исследования включает: комплексное исследование и научное обоснование рецептурных составов биокомплексов; подбор и разработку методов идентификации активных компонентов; доказательные клинические исследования разработанных продуктов, подтверждающих эффективность и функциональную направленность БАД; апробацию и регулируемые технологические параметры, обеспечивающие сохранность БАВ и их функциональную активность; технологическую последовательность введения водорастворимых компонентов в масляную фазу продукта.

Практическая значимость работы Шамовой М.М. подтверждается разработанной технологией и рецептурами, апробированными и внедренными в серийное производство. Несомненным достоинством диссертации является апробация разработанной продукции в условиях производства с соблюдением

требований ISO 2001, 22000 и GMP, гарантирующих стабильность качества и безопасности, а также использование материалов в учебном процессе.

По материалам диссертации опубликовано 51 научная работа, в том числе 2 статьи в коллективных монографиях, 5 статей, входящих в международную базу цитирования Web of Science и Scopus, 12 статей, включенных в список ВАК РФ, 5 патентов Российской Федерации, подтверждающих новизну технических решений.

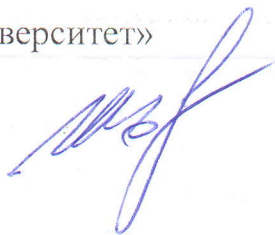
В порядке дискуссии требуют пояснения некоторые данные, изложенные в автореферате:

- в рецептурах отсутствуют нормы, хотя показан процент от суточной потребности;

- на основании каких нормативных документов произведен расчет суточной потребности.

Диссертационная работа Шамовой М.М. является самостоятельным, завершенным научным исследованием, по актуальности, объему проведенных исследований, методическому уровню, научной новизне и практической значимости соответствует требованиям ВАК РФ, изложенным в пп. 9 и 10 Постановления Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 «О порядке присуждения ученых степеней», а ее автор, **Шамова Мария Михайловна**, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальностям 4.3.3. Пищевые системы и 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Член-корреспондент РАН, доктор технических наук,
профессор, заведующий базовой кафедрой
технологии молока и молочных продуктов
факультета пищевой инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова, ФГАОУ ВО
«Северо-Кавказский федеральный университет»



Евдокимов
Иван Алексеевич

355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1

Тел.: (8652) 95-68-08, <https://ncfu.ru/foodtech/>

e-mail: ievdokimov@ncfu.ru

ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:
начальник отдела по
работе с сотрудниками УКА
И.С. ГОРБАЧЕВА



07.07.2025