

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

Основным документом Правительства Российской Федерации является Распоряжение № 1364-р от 29 июня 2016 года (с поправками 2025 г.) «Стратегия повышения качества пищевой продукции в российской Федерации до 2030 года», в котором четко прописана ориентация специалистов страны на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышения качества жизни населения путем развития производства и повышения качества пищевой продукции.

Научные исследования соискателя Полины Сергеевны Харитоновой выполнены в рамках реализации задач вышеозначенного документа Правительства РФ, вследствие чего являются актуальными и перспективными.

Организация производства специальных мясных паштетов для геродиетического питания с целью продления жизни населения России преклонного возраста является целью исследований автора диссертации. Для этой цели автор, П.С. Харитонов, так же постаралась учесть питание лиц, страдающих синдромом дисфагии.

Это позволяет считать, что диссертационные исследования, представленные в автореферате, отличаются научной новизной и практической ценностью, которые отражены в утвержденной нормативной документации ТУ 10.13.14-384-00492931-2024 «Паштет из мяса индейки вареной. Охлажденный» и «паштет из мяса индейки вареный. Охлажденный», ТИ, ТУ 10.13.14.-384-00492931-2024.

Автор диссертации на основании результата проведения комплекса исследований трех видов мясного сырья: мясо кролика, индейки и цыплят-бройлеров доказали, что наиболее биологически полноценным и перспективным для производства паштетов является мясо индейки. Для фортификации новых продуктов автор диссертации использовал овощные культуры – 6 видов капусты, характеристика химического состава которых приведена в таблице 6 автореферата.

К достоинству данной научно-исследовательской работы так же следует отнести большой объем экспериментальных исследований, результаты которых подробно описаны в автореферате.

К недостаткам оформления следует отнести качество изображений (плохо читаемы) на рис. 1 стр. 7, рис. 3 стр. 13 и рис. 8 стр. 17 автореферата.

Однако, вышеизложенные недостатки не снижают научную и практическую новизну диссертационной работы.

Считаем, что диссертационная работа выполнена на высоком научном и методическом уровне, является законченной научно-квалифицированной работой, отвечает требованиям Положения «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор, Полина Сергеевна Харитоновна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. - Пищевые системы.

Доктор технических наук,
05.18.04 Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств,
профессор, профессор кафедры продуктов питания
и пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО Омский ГАУ,
заслуженный работник ВШ РФ

 Гаврилова
Наталья Борисовна

Доктор технических наук,
05.18.04 Технология мясных, молочных
и рыбных продуктов и холодильных производств,
доцент, профессор кафедры продуктов питания
и пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

 Чернопольская
Наталья Леонидовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Почтовый адрес: 644008, г. Омск, ул. Физкультурная, 2,

Тел.: +7(3812) 65-14-54, +7(3812) 65-01-81

e-mail: gavrilo49@mail.ru;

nl.chernopolskaya@omgau.org

Подписи Н.Б. Гавриловой и Н.Л. Чернопольской заверяю:

Врио проректора по научной работе,
доктор сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Омский ГАУ



 Гоман
Наталья Викторовна

21.11.2025 г.