

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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.

Повышение продолжительности жизни, снижение смертности и повышение уровня информированности населения России о принципах здорового образа жизни, в том числе среди граждан пожилого и старческого возраста, является приоритетной задачей в развитии страны. Питание как фактор поддержки здоровья пожилых людей демонстрирует положительный результат в предупреждении возрастных заболеваний и синдромов, поэтому разработка пищевых продуктов геродиетической направленности является актуальным направлением с научной и практической ценностью.

Настоящее исследование направлено на разработку мясных паштетов геродиетической направленности с синдромом затруднения глотания на ротоглоточном этапе. Поскольку подобное состояние существенно снижает качество жизни людей пожилого и старческого возраста и повышает риск развития сопутствующих заболеваний, возникает потребность в создании адаптированных пищевых продуктов.

Автором был использован комплексный подход: определены пищевая ценность и функционально-технологические свойства мясного, овощного и зернового сырья, научно обоснован выбор ингредиентов, изготовлены модельные образцы и проведен анализ реологических характеристик, которые легли в основу проектирования рецептурного состава готовых мясных паштетов для людей пожилого и старческого возраста, страдающих дисфагией, предложены коррективы в существующую технологическую схему производства мясных паштетов. Оптимизация процесса куттерования направлена на обеспечение заданных показателей измельчения частиц сырья.

К замечаниям по работе следует отнести следующее:

1. В таблице 6 (стр. 11) предпочтительнее использовать термин «массовая доля влаги» вместо «вода».

2. На стр. 13 автореферата отмечено, что четвертая глава состояла из четырёх этапов. Поясните, какие именно работы были проведены на четвертом этапе.

Данные замечания не снижают научную и практическую значимость диссертационной работы.

На основании представленного автореферата можно сделать вывод о том, что диссертационная работа является завершенным исследованием, соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 №842, а ее автор, Харитонов П.С. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заслуженный работник высшей школы,
д.т.н., профессор, профессор базовой
кафедры индустрии качества Высшей
инженерной школы «Новые материалы и
технологии» ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.
Плеханова»

Л.Г. Елисеева

ФГБОУ ВО «Российский экономический
университет им. Г.В. Плеханова»

Адрес: г. Москва, Стремянный пер. 36

Тел: 8 (800) 200-08-36

Электронная почта: eliseeva.lg@rea.ru

17.11.2025

