

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Харитоновой П.С., выполненной на тему:
«Разработка пищевых систем для производства мясных паштетов для геродиетического питания» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. - Пищевые системы

Демографическая ситуация в мире и в России общеизвестна и является объектом пристального внимания ученых и специалистов, призванного к обеспечению продолжительности активной жизни населения, снижения смертности, сохранения и укрепления здоровья, социального статуса, психологического и материального благополучия. Тенденция к увеличению возраста проживающих на земле людей сохраняется, и на перспективу прогнозируется дальнейший рост. Естественная постепенная атрофия клеток, тканей, органов снижает физиологический резерв организма и функций многих его систем в том числе приводящих к возникновению и риску развития дисфагии – нарушению глотания пищи различной консистенции.

В связи со сложившейся ситуацией создание и развитие производства профилактических продуктов со сбалансированным составом пищевых веществ, полезных и применимых при возрастных не инфекционных заболеваниях чрезвычайно актуально. При этом стоит отметить недостаточное развитие данного направления в технологиях производства продуктов питания, что, безусловно, дополнительно актуализирует избранное направление и тему диссертации. Достаточно сказать, что продукты питания такой функциональной направленности на рынке продуктов питания для людей пожилого возраста отсутствуют.

Диссертационная работа Харитоновой Л.С. выполнялась в рамках гранта (соглашение № 075-15-2022307 от 20.04.2022) в форме субсидий федерального бюджета на осуществление государственной поддержке создания и развития научного центра мирового уровня «агротехнологии будущего», что подчеркивает ее уровень и значимость.

Цель и подчиненные ей задачи четко сформулированы, дают представление о структуре развития экспериментальных исследований, их объеме и содержании, которые можно охарактеризовать как достаточные для научных работ представленного уровня

Опираясь на имеющийся опыт создания и реализации пищевых систем для геродиетического питания, автор конкретизировал задачи диссертационного исследования и успешно их решил.

При этом научно обоснованно нутриентный и ингредиентный составы, впервые предложенных продуктов питания для пожилых людей с синдромом дисфагии, даны показатели и обоснованы критерии управления процессом получения пищевых систем, применимых для пожилых людей.

Соискатель правильно, сделал акцент на показателях консистенций мясных паштетов для питания пожилых людей с признаками синдрома дисфагии при использовании положений международной классификации и стандартизации соответствующих диет, что дало возможность соискателю

разработать научную концепцию проектируемого продукта на основе системного подхода к формированию показателей качества пищевых систем.

С применением методов математического моделирования и интегральной оценки сбалансированных пищевых продуктов для людей пожилого возраста разработан рецептурный состав паштетов мясных, скорректированы параметры и режимы их производства, установлены показатели качества и безопасности, срок годности. По итогам практической апробации разработана и утверждена практическая документация на продукты и производства, произведен расчет ожидаемого экономического эффекта. Таким образом диссертационное исследование имеет законченный характер, новизна технологических решений подтверждается двумя патентами РФ (№2770791 С1 «Мясной паштет запеченный», №2756311 С1 «Мясной паштет»)

Результаты получены с применением современных методов исследования и статистической обработкой результатов. Достоверность сомнений не вызывает.

Диссертация широко апробирована в научной общественности (участие в конференциях различного уровня, публикация статей, в том числе индексируемых в международной базе данных Scopus -1, рекомендованных ВАК Минобрнауки - 3, материалы симпозиумов, конгрессов и конференций – 5).

Отмечаю активность автора по участию в конкурсах, где его разработки отмечены наградами, в том числе дипломами I степени и Золотой медалью.

Корректно организованная схема исследований позволила автору логично представить текст и иллюстрации, взаимно дополняющие друг друга. Патентно-информационный поиск по теме диссертации и критический анализ его результатов дает представление о компетенции автора и высоком уровне его подготовленности в рамках избранной темы

Замечания:

1. В автореферате мало уделено внимания обоснованию необходимости введения растительных компонентов, особенно в части использования их комбинаций
2. В главе II недостаточно полно охарактеризованы объекты исследования- сырье растительного и мясного происхождения, не указаны производители и соответствующая технологическая документация (нормативная документация, которой они соответствуют).
3. Не ясно с какой целью определяли фракционный состав белков в растительных объектах (табл. 5), тем более, что рекомендуемые нормы не определены, а функционально- технологическая роль не пояснена
4. Установленные закономерности на рис.5 имеют на графиках «колоколообразный вид». Представляет интерес интерпретация полученных данных.

5. Следовало бы пояснить наличие минимума на графике изменения индекса полидисперсности во времени (30-70 сек). Для какой рецептуры установлена закономерность?

Высказанные замечания не носят принципиального характера, не снижают теоретической и практической значимости полученных результатов, общей положительной оценки

Считаю что диссертационная работа Харитоновой Л.С., выполненная на тему «Разработка пищевых систем для производства мясных паштетов для геродиетического питания»- законченное научное исследование высокого научно-методического уровня и отвечает требованиям п.п 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.01.2013 №842, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по избранной специальности.

Заслуженный деятель науки РФ,
Главный научный сотрудник НОЦ
«Живые системы» ФГБОУ ВО
доктор технических наук, профессор
кафедры технологии продуктов
животного происхождения
Воронежского государственного
университета инженерных технологий,

 Л.В.Антипова

