

ОТЗЫВ

Научного консультанта д.т.н., профессора Ивановой Т.Н. на диссертацию Поляковой Елены Дмитриевны на тему «Теоретическое и научно-практическое обоснование создания специализированных продуктов диабетического назначения» по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Диссертация Поляковой Е.Д. посвящена актуальной проблеме – расширению ассортимента, наращиванию производства продуктов функциональной направленности, улучшения пищевого статуса и качества жизни пациентов с заболеванием сахарным диабетом.

Диссертационная работа выполнена в соответствии с согласованным и утвержденным планом исследований. При работе над диссертацией Елена Дмитриевна проявила себя вдумчивым, организованным и ответственным исследователем, способным четко определить и сформулировать цели и задачи, проанализировать полученные результаты. Следует отметить, что работа по диссертационной тематике была начата ею еще в 1998 году, а работа над кандидатской диссертацией послужила основой для научных исследований в докторантуре.

При выполнении диссертационной работы ею был изучен большой объем литературных источников, посвященных проблеме диетического питания, роли пищевых и биологически-активных веществ при сахарном диабете. При анализе обзора потребительского рынка специализированных продуктов диабетического назначения автором проведен глубокий поиск научно-технической литературы и патентов, авторских свидетельств, сделано заключение, которое явилось основой для постановки целей и задач.

Поляковой Е.Д. с использованием социологических методов исследований определены потенциальные потребители специализированных продуктов диабетического назначения; впервые исследован химический состав сахароснижающего лекарственно-растительного сырья и установлены наиболее оптимальные варианты используемого сырья, максимально удовлетворяющие суточную норму потребления в макро- и микронутриентах. Соискателем экспериментально и математически обоснован поликомпонентный ингредиентный состав обогатителя поликомпонентного растительного пищевого.

При выполнении экспериментальной части докторской диссертации соискателем самостоятельно освоены современные методы исследований для определения физиологически функциональных ингредиентов и антиоксидантной активности обогатителя диабетического назначения.

Результаты экспериментальных исследований имеют широкую апробацию, внедрение на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Заслуживает внимания серьезный подход при математической обработке большого объема полученных экспериментальных данных.

Диссертационное исследование обладает научной новизной и практической значимостью, полученные технологии были апробированы на предприятиях отрасли. Наряду с исследовательской работой в период обучения в докторантуре соискатель осуществляла учебную деятельность, показала себя грамотным и эрудированным преподавателем.

В процессе работы над докторской диссертацией Полякова Е.Д. проявила себя, как вдумчивый, умеющий логически выстраивать стратегию и тактику проводимых задач, а также высококвалифицированный инициативный исследователь способный ставить и решать сложные задачи в выбранной области исследований.

Несомненный интерес с точки зрения теории и практики представляют следующие авторские разработки, характеризующиеся научной новизной:

1. сформированы ключевые положения перспективного направления в области создания СПДН, отличающихся по химическому составу и физиологическим свойствам;

2. дан анализ нормативно-правового и социального обеспечения потребительского рынка, лечебно-профилактических учреждений диетическими продуктами, включающий два блока: экономический и организационный;

3. теоретически и экспериментально обоснован выбор растительного сырья для создания обогатителя диабетического назначения, исследован количественный и качественный химический состав основных пищевых и БАВ отдельных видов с учетом сортовых особенностей и анатомического строения;

4. установлено положительное влияние экстрактов отдельных видов растительного сырья диабетического назначения и сбора-порошка для обогатителя на каталитическую активность гидролитических ферментов в отношении усвояемых углеводов;

5. установлено, что термообработка и сроки хранения обогатителя на основе растительного сырья влияют на антиоксидантную и антирадикальную активность, содержание фенольных соединений и флавоноидов;

6. оптимизированы дозировки вводимого обогатителя в составе пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд; смесей диетических для выпечки хлеба ржано-пшеничного и кекса; консервов – икры овощной и напитков яблочно-ягодных обогащенных с учетом единичных и групповых показателей качества;

7. доказано снижение среднесуточной гликемии в крови у исследуемой группы больных, что позволило рекомендовать использование обогатителя в лечебно-профилактическом питании.

Практическая значимость работы заключается в том, что по результатам социологических исследований и мониторинга пищевого статуса респондентов с СД выявлены предпочтения и потребительские мотивации, положенные в основу при обосновании и разработке рецептур, технологий производства обогатителя и специализированных продуктов диабетического назначения с его использованием.

Проведенный комплекс исследований явился основой для разработки механизма внедрения инновационных специализированных продуктов диабетического назначения на потребительский рынок и в лечебно-профилактические учреждения.

Клинические испытания разработанного обогатителя и блюд на его основе в рационах питания высокобелковой диеты без сахара показали высокую эффективность их применения для больных СД.

Основные положения, результаты и выводы диссертационной работы изложены в 88 печатных работах, в том числе в 30 публикациях в изданиях рекомендуемых ВАК РФ, 3 патентах.

Основные научно-теоретические положения и практические результаты исследования докладывались и получили положительную оценку в Международных и Всероссийских научно-практических конференциях в 1999-2017 г.г. в г. Екатеринбурге, г. Орле, г. Воронеже, г. Саратове, г. Казани, г. Полтаве, г. Москве, г. Рязани, г. Краснодаре, г. Уральске, г. Курске, г. Ижевске, г. Барнауле, г. Тюмене и т.д.

Диссертационная работа Поляковой Е.Д. на тему «Теоретическое и научно-практическое обоснование создания специализированных продуктов диабетического назначения» соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 182 и Паспорту специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и

общественного питания», а ее автор Полякова Елена Дмитриевна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Научный консультант - д.т.н.,
профессор, «Товароведения и
таможенного дела» ФГБОУ ВО
«Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»

Тамара Николаевна

Иванова

Контактные адреса: e-mail:

ivanova@mail.ru тел.:

8(4862)41-98-99 Почтовый

адрес: 302020

г. Орел, Наугорское ш., д. 29

Проректор по научно-технологической
деятельности и аттестации научных кадров
ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева»



С.Ю. Радченко