

### **Отзыв**

**на автореферат диссертационной работы Пахомовой Ольги Николаевны «Разработка и использование функционального пищевого обогатителя из жмыха рапсового», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания**

Расширение ассортимента функциональных продуктов питания, разработанных с целью корректировки нутриентного состава рационов питания, является важнейшим направлением развития современного производства продуктов здорового питания. Потенциальным источником растительных физиологически функциональных ингредиентов для пищевой промышленности служат продукты переработки семян крестоцветных масличных культур, в частности, жмых рапсовый с высоким содержанием белка, богатым жирнокислотным и минеральным составом, витаминами. Таким образом, актуальность диссертационного исследования Пахомовой Ольги Николаевны не вызывает сомнения.

Выносимые на защиту положения и результаты содержат научную новизну, которая выражается в том, что способом ферментативного гидролиза жмыха рапсового получен функциональный пищевой обогатитель «Крупка рапсовая», при этом установлено влияние ферментативного гидролиза на химический состав, биологическую ценность и перевариваемость белков, показатели безопасности и функционально-технологические свойства жмыха рапсового.

Особо следует выделить научное обоснование использования функционального пищевого обогатителя «Крупка рапсовая» в технологии функциональных продуктов питания из рыбы.

Работа характеризуется высокой практической значимостью. На основании полученных результатов разработана техническая документация на новую кулинарную продукцию.

Положительно характеризует диссертационную работу внедрение в промышленное производство технологии производства и рецептуры «Паштета рыбо-растительного» с разработанным функциональным пищевым обогатителем «Крупкой рапсовой».

Общая схема исследований по диссертации логична, последовательна.

Автор выполнил большой объем работы с использованием современных методов и средств научного поиска, поэтому полученные результаты не вызывают сомнений в своей достоверности.

Следует отметить хорошее оформление автореферата, его информативность. Диссертант имеет достаточное количество публикаций и выступлений на научно-технических конференциях по материалам выполненной работы.

По работе имеется следующее замечание:

На наш взгляд, в работу следовало бы включить сравнительные исследования перевариваемости «Паштета рыбо-растительного» с функциональным пищевым обогатителем «Крупкой рапсовой» и контрольного образца «Паштета рыбного».

Диссертационная работа Пахомовой О.Н. представляет собой законченное исследование, выполненное на актуальную тему, имеющее научную и практическую значимость.

Работа отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

**Отзыв составил:**

Фамилия: Куткина

Имя: Маргарита

Отчество: Николаевна

Ученая степень: кандидат технических наук

Ученое звание: доцент

Должность: профессор

Кафедра: технологии и организации питания

Организация (место работы): Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет»

Адрес организации: 194021, г. Санкт-Петербург, ул. Новороссийская,50

E-mail: top@ice.spb.ru

Тел. служ.: 8 (812) 550-08-61

**Личная подпись:**



**Подпись заверяю:**



Подпись

М. Н. Куткиной

“ЗАВЕРЯЮ”

И. С. Демрова