

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Поляковой Елены Дмитриевны «Теоретическое и научно-практическое обоснование создания специализированных продуктов диабетического назначения», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

В настоящее время значительная распространенность и неуклонный рост заболеваемости сахарным диабетом превратились в серьезнейшую медико-социальную проблему, решение которой - приоритетная задача государственной экономической политики. В этой связи важная роль отводится увеличению объема производства специализированных продуктов диабетического назначения (СПДН) на основе сахароснижающего растительного сырья, пищевых и биологически активных добавок (БАД). Однако на российском потребительском рынке ассортимент СПДН с использованием сахароснижающего сырья не только весьма ограничен, но и зачастую не соответствует требованиям диеты.

Именно поэтому тему диссертационной работы Поляковой Е. Д., посвященную разработке системного подхода к получению отечественных пищевых обогатителей из отечественного сахароснижающего растительного сырья, способных в значительной мере замедлять скорость усвояемости углеводов и повышать содержание физиологически- и биологически-активных веществ (БАВ), и созданию на их основе диабетических продуктов нового поколения, следует считать вполне закономерной, актуальной и своевременной, а саму диссертационную работу - имеющей научное и практическое значение. На основе детального анализа данных литературы по вопросам изучения состава растительного сырья диабетического назначения, способов его переработки, расширения ассортимента СПДН за счет использования растительного сахароснижающего сырья, а также влияния отдельных биологически-активных веществ на обменные процессы в организме больных диабетом 2 типа, автором четко сформулированы цель и задачи собственного исследования. Ознакомление с содержанием автореферата позволяет констатировать, что цель и задачи, поставленные в работе выполнены в полном объеме.

Автором проведен огромный объем аналитических и экспериментальных исследований. Хорошо продуманная схема экспериментов, широкий круг использованных методик, аналитическая обработка экспериментальных данных позволили Е.Д. Поляковой получить убедительные и достоверные результаты, сделать научно обоснованные выводы, дать практические рекомендации предприятиям пищевой промышленности г. Орла и доказать перспективность данного направления исследований.

Диссертационная работа в полной мере обладает научной новизной, в частности: автором предложен комплексный системный подход к научному

обоснованию создания специализированных продуктов, включающий анализ социальных факторов, позволяющих определить динамику заболеваемости населения сахарным диабетом, уровень обеспечения потребительского рынка специализированными продуктами диабетического назначения и отношение потребителей к созданию инновационной продукции. На основе проведенных исследований Е.Д. Поляковой 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, влияние условий термообработки и сроков хранения обогатителя на основе растительного сырья на антиоксидантную и антирадикальную активность, содержание фенольных соединений и флавоноидов. Установлено положительное влияние экстрактов отдельных видов растительного сырья диабетического назначения и сбора-порошка для обогатителя на каталитическую активность гидролитических ферментов в отношении усвояемых углеводов, а также оптимизированы дозировки вводимого обогатителя в первые и вторых обеденные блюда; смеси диетические для выпечки хлеба; консервы - икру овощную и яблочно-ягодные напитки с учетом единичных и групповых показателей качества.

Несомненным достоинством работы является тот факт, что на основе результатов клинических исследований терапевтической эффективности и функциональной направленности блюд с использованием обогатителя, проведенных на базе эндокринологического отделения «БУЗ Орловской области «Городская больница им. С.П. Боткина», автором убедительно доказано снижение среднесуточной гликемии в крови у исследуемой группы больных, что позволило рекомендовать его для использования в лечебно-профилактическом питании.

Практическая значимость работы заключается в том, что проведенный комплекс исследований явился основой для разработки механизма внедрения инновационных специализированных продуктов диабетического назначения на потребительский рынок и в лечебно-профилактические учреждения.

Автором разработаны и утверждены комплекты технической документации на функциональный пищевой ингредиент (ФПИ) – ««Обогатитель поликомпонентный растительный пищевой» ТУ 9197-292-02069036-2013, ТИ ТУ 9197-292-02069036»; на СПДН – «Концентрат пищевой «Суп с фасолью обогащенный» ТУ 9194-270-02069036-2013, ТИ ТУ 9194-2270-02069036»; «Концентраты пищевые «Каша крупяные обогащенные» ТУ 9194-323-02069036-2014, ТИ ТУ 9194-323-02069036»; «Концентраты пищевые «Смеси диетические с топинамбуром для приготовления кексов» ТУ 9195-240-02069036-2014, ТИ ТУ 9195-240-02069036»; «Смесь мучная ржано-пшеничная диетическая хлебопекарная» ТУ 9195-324-02069036-2014, ТИ ТУ 9195-324-02069036»; «Консервы «Икра овощная обогащенная» ТУ 9161-288-02069036-2013, ТИ ТУ 9161-288-02069036»; «Консервы «Напитки сокосо-

держащие яблочно-ягодные обогащенные» ТУ 9163-318-02069036-2014, ТИ ТУ 9163-318-02069036».

Результаты исследований подтверждены опытно-промышленной апробацией в «МУП аптека № 53», на предприятиях «ОАО «Нива-Плодоовощ», «ООО Хлебокомбинат «Юность» и «ОАО «Научное производство «Наш продукт», а также нашли применение при организации научно-исследовательской работы студентов и аспирантов.

Следует отметить достаточно широкую географию апробации результатов работы Е.Д. Поляковой на всероссийских, международных конференциях, симпозиумах и совещаниях различного уровня, начиная с 1999 года по настоящее время. По теме диссертационного исследования опубликовано 3 монографии, в том числе 2 коллективных, 88 научных трудов, в том числе 30 статей в рецензируемых научных изданиях ВАК, получено 3 патента РФ на изобретения.

Выводы, сделанные автором по проделанной работе, научно обоснованы, информативны, доказательны и логически вытекают из результатов проведенных исследований.

Вместе с тем, по автореферату диссертационной работе имеются следующие замечания:

1. Автор не указывает, чем был обоснован выбор отечественного лекарственно-растительного сырья для выработки обогатителя поликомпонентного растительного пищевого?

2. Какими исследованиями или расчетными данными была установлена целесообразность использования в поликомпонентном растительном пищевом обогатителе селексена, флавоцена, пиколината хрома и пектиноулининового комплекса?

3. Почему для проведения социологических исследований по выявлению потребительских предпочтений в отношении специализированных пищевых продуктов методом анкетирования целевой аудитории с применением тестирования было взято 1046 респондентов – пациентов с сахарным диабетом?

4. Кроме того, в тексте автореферата встречаются опечатки.

Однако, отмеченное выше не умаляет общего положительного впечатления от работы.

В целом, по актуальности темы, научной новизне, практической значимости, объему и достоверности полученных результатов, обоснованности выводов диссертационная работа Поляковой Е.Д. соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 п., предъявляемых ВАК РФ к докторским диссертациям, является самостоятельной научной квалификационной работой, а ее автор, Полякова Елена Дмитриевна, заслуживает присуждения ученой степени док-

