

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Пахомовой Ольги Николаевны, выполненной на тему: «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»

Необходимость развития производства продуктов питания функционального назначения отражена в Основах государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года. Разработка технологии функционального пищевого обогатителя из жмыха рапсового и его использование в технологии продуктов питания позволит расширить ассортимент функциональных пищевых продуктов, экономически доступных для всех категорий населения.

В автореферате правильно и корректно сформулированы предмет, цель и задачи исследований, в полном объеме раскрыты и представлены научные результаты.

Научная новизна работы. Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования жмыха рапсового, ферментного препарата РовабиоTM Макс AP при производстве ФПО, определены рациональные режимы ферментативного гидролиза для получения продукта с низким содержанием антипитательных соединений. Установлено влияние ферментативного гидролиза на химический состав, биологическую ценность и перевариваемость белков, показатели безопасности и функционально-технологические свойства жмыха рапсового. На основании комплексного изучения состава и свойств ФПО «Крупка рапсовая» дано научное обоснование его использования в технологии функциональных продуктов питания. Теоретически и экспериментально обоснована эффективность применения ФПО «Крупка рапсовая» в технологии функциональных кулинарных изделий из рыбы.

Практическая значимость работы. Разработаны рецептуры, технологии функционального пищевого обогатителя «Крупка рапсовая», кулинарного изделия «Паштет рыбо-растительный» и проекты технической документации на их производство.

Результаты исследований и основные положения работы доложены и обсуждены на российских, международных конференциях и конгрессах в период с 2010 по 2013 гг. По материалам диссертации опубликовано 16 работ, в том числе четыре статьи в журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ.

Материалы диссертационной работы используются в учебном процессе ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

при изучении дисциплин «Технология диетического и лечебно-профилактического питания», «Функциональное питание».

По автореферату имеется замечание: автором не раскрыт механизм гидратированной «Крупки рисовой» на функционально – технологические свойства рыбного фарша.

В целом диссертационная работа соответствует требованиям п.7 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК при Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Пахомова Ольга Николаевна заслуживает присвоения искомой ученой степени по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Отзыв составил:

Фамилия: Джабоева

Имя: Амина

Отчество: Сергеевна

Ученая степень: доктор технических наук

Ученое звание: профессор

Должность: заведующий кафедрой

Кафедра: «Технология продуктов общественного питания»

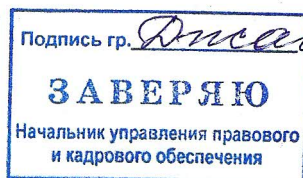
Организация (место работы): «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Адрес организации: г. Нальчик, ул. Ленина, 1в

E-mail: trop_kbr@mail.ru

Тел. служ.: 8(662) 40-66-29

Джабоева (Джабоева А.С.)



Пахомова О.Н.