

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**

Для улучшения пищевого статуса населения страны необходимо производство продуктов питания функционального назначения, сбалансированных по макро- и микронутриентам, физиологической и энергетической ценности. Использование экологически безопасных нетрадиционных сырьевых ресурсов растительного происхождения, повышающих содержание биологически активных веществ в продуктах питания - один из эффективных путей ликвидации нутриентного дефицита в организме человека.

В связи с этим диссертационная работа Пахомовой О.Н., посвященная созданию технологии функционального пищевого обогатителя из жмыха рапсового и его применения в производстве функциональных продуктов питания, является актуальной.

Цель и задачи работы полностью согласуются с представленной схемой исследований.

Научная новизна проведенных исследований заключается в теоретическом обосновании и экспериментальном подтверждении целесообразности использования жмыха рапсового и ферментного препарата РовабиоTM Макс AP для получения функционального пищевого обогатителя, а также в научном обосновании его использования в технологии функциональных кулинарных изделий из рыбы. Впервые получены данные о влиянии ферментативного гидролиза на химический состав, биологическую ценность и перевариваемость белков, показатели безопасности и функционально-технологические свойства жмыха рапсового.

Практическая значимость работы состоит в разработке рецептуры и технологии новых видов изделий, разработке проекта технической документации: ТУ 9146 – 026-02537419-13, ТИ 02537419-026, РЦ 02537419-026 на «Крупку рапсовую» (биомодифицированную из жмыха рапсового), ТТК на «Паштет рыбо-растительный», внедрении результатов исследований в учебный процесс ФГБОУ ВПО «Орловского государственного института экономики и торговли» в ходе преподавания дисциплин «Технология диетического и лечебно-профилактического питания», «Функциональное

питание». Новые рецептуры проработаны в производственных условиях в ОПО «Союз Орловщины».

Полученные автором результаты использования ФПО «Крупки рапсовой» в технологии рыбных кулинарных изделий подтвердили возможность отнесения разработанной продукции к группе функциональных продуктов питания.

По работе имеются следующие вопросы и замечания:

- 1) В работе не приведено аппаратное оформление процесса производства ФПО «Крупки рапсовой»

В целом, представленная работа по актуальности, научной и практической значимости соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор – Пахомова О. Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры «Пищевая
безопасность» ФГБОУ ВПО
«Московский государственный
университет пищевых производств»,
д.т.н., проф.

Крюкова
Елизавета
Вячеславовна

Адрес организации: 125080, Москва, Волоколамское шоссе, 11
Эл. почта: kryukovaev@gmail.com
Тел.: 8-499-7500111 доб. 7166

