

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**

Совершенствование структуры питания населения требует введения в рацион новых нетрадиционных видов растительного сырья, содержащих в своем составе сбалансированный комплекс белков, липидов, минеральных веществ, витаминов. Исследования, выполненные Пахомовой О.Н. в рамках диссертационной работы, направлены на решение данной проблемы, что и определяет их актуальность. Особенностью работы является разработка способа переработки жмыха рапсового посредством ферментативного гидролиза, что позволило использовать полученный продукт в качестве функционального пищевого обогатителя.

При выполнении работы выполнен достаточно большой объем исследований с использованием современных методов, полученные данные обработаны с применением компьютерных технологий и не вызывают сомнений.

В работе полностью раскрыты цели и задачи исследований.

В полном объеме представлена научная новизна.

Полученный в ходе проведения исследований материал расширяет область практического применения жмыха рапсового и продукта его ферментативной обработки в технологии функциональных продуктов питания. Продукция внедрена в практику работы предприятий общественного питания и

учебный процесс при подготовке специалистов, бакалавров и магистров в области пищевой технологии.

В месте с тем, по содержанию автореферата имеются вопросы и замечания:

- 1) В работе следовало бы указать из каких именно сортов получен исследуемый образец жмыха рапсового (стр.9)
- 2) Чем обоснован выбор диапазона параметров ферментализации жмыха рапсового?

В целом работа Пахомовой О.Н. является законченным исследованием. Выполнена на уровне современных требований, предъявляемых к кандидатским диссертациям, отличается актуальностью, значимостью поставленных задач, ясностью и правильностью их разрешения.

Считаю, что диссертационная работа удовлетворяет требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатской диссертации, а автор работы 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.

Отзыв составил:

Фамилия: **Васильева**

Имя: **Инна**

Отчество: **Витальевна**

Ученая степень: кандидат технических наук

Ученое звание: доцент

Должность: профессор

Кафедра: технологии и организации предприятий питания

Организация (место работы): ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Адрес организации: 117997 Российская Федерация, г.Москва, Стремлянский пер., 36

E-mail: ennavita@mail.ru

Тел. служ.: 8-499-237-93-05, 8-499-237-87-89

Личная подпись:

