

**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**

Одним из путей повышения качества продуктов питания и совершенствования структуры питания населения является введение в рацион новых нетрадиционных видов растительного сырья, содержащих в своем составе сбалансированный комплекс белков, липидов, минеральных веществ, витаминов. Поэтому выбранная диссертантом тема научного исследования является актуальной.

Научная новизна работы заключается в следующем:

- теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования жмыха рапсового, ферментного препарата Ровабио<sup>TM</sup> Макс АР при производстве функциональных продуктов питания, 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, определены показатели безопасности и функционально-технологические свойства жмыха рапсового;
- научно обосновано использование ФПО «Крупка рапсовая» в технологии функциональных продуктов питания на основании комплексного изучения его состава и свойств;
- теоретически и экспериментально обоснована эффективность применения ФПО «Крупка рапсовая» в технологии функциональных кулинарных изделий из рыбы.

Практическая значимость исследования состоит в разработке научно подтвержденных инновационных технологических решений производства функционального пищевого обогатителя из жмыха рапсового и его практического применения в технологии функциональных продуктов

питания. Разработан комплект нормативной и технической документации на «Крупку рапсовую» (биомодифицированную из жмыха рапсового) ТУ 9146 – 026-02537419-13, ТИ 02537419-026, РЦ 02537419-026, технико-технологическая карта на «Паштет рыбо-растительный». Изделия внедрены в производство учебно-производственного комплекса общественного питания ФБГОУ ВПО «Орловского государственного института экономики и торговли» и ОПО «Союз Орловщины».

Основные материалы работы достаточно полно отражены в 16 печатных работах.

В порядке вопросов и замечаний можно отметить:

1. В автореферате указано, что по микробиологическим показателям «Паштет рыбо-растительный» отвечает «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)». Однако диссертантом не указан рекомендуемый срок хранения «Паштета рыбо-растительного».

2. В таблице 7 (стр.17) приводится показатель «биологическая ценность белков» - как он рассчитывается?

3. Из автореферата не ясно, чем обусловлены сроки хранения ФПО «Крупка рапсовая».

Отмеченные недочеты не снижают ценности диссертационной работы соискателя. В целом по актуальности, значимости и новизне рассмотренных положений и полученных выводов работа отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор – Пахомова Ольга Николаевна – заслуживает присуждения ей 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: Симакова

Имя: Инна

Отчество: Владимировна

Ученая степень: к.т.н.

Ученое звание:-

Должность: доцент, зав. кафедрой «Технологии продуктов питания»

Кафедра: «Технологии продуктов питания»

Организация (место работы): ФБГОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

Адрес организации: Россия, 410012, г. Саратов, Театральная пл., 1.

E-mail: simakovaiv@yandex.ru

Тел. служ.: 89379668570

*И. С.*

*Подпись И.В. Симаковой  
заверяю  
уч. секретарь ученого  
совета*



*А.П. Муравьев*