

ОТЗЫВ

на автореферат

Серединой Татьяны Владимировны

«Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами»

на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

За последние 10 лет выполнен значительный объем исследований по выявлению антиоксидантного действия пищевых продуктов на организм человека. В настоящее время уже является доказанным тот факт, что свободные радикалы оказывают разрушающее влияние на клеточную систему организма, вызывая окисление липидов, протеинов, липидсодержащих биологических систем, таких как плазма крови, липопротеины низкой плотности, биологические мембраны и т.д. Образующиеся в процессе обмена веществ, табакокурения, загрязнения окружающей среды, токсинов и радиации, свободные радикалы инициируют окисление липидов до образования перекисей. Образование диеновых связей внутри липидов вызывает структурные изменения, которые быстро нарушают клеточные мембраны тканей. В результате окисления липидов происходит разрушение клеточного содержимого и окончательное отмирание клеток. На окисление липидов влияют три фактора: наличие свободных радикалов, катализирующих ионов и ослабление защитных свойств организма. Антиоксидантами называют вещества, препятствующие этому окислению за счет «улавливания» или связывания этих радикалов. Самыми известными и широко употребляемыми в 20 веке были синтетические антиоксиданты. Однако в последнее время они начали уступать свое место природным антиоксидантам. Все больше внимание исследователей привлекают антиоксиданты, содержащиеся в пищевых системах, особенно в растительном сырье.

Исходя из вышеизложенного актуальность работы автора по разработке макаронных изделий, обладающих антиоксидантной активностью не вызывает сомнений.

Научная новизна работы связана с отработкой технологических режимов производства макаронных изделий с добавкой лекарственного растительного сырья с антиокислительными свойствами.

Практическая ценность работы обусловлена: разработанными пакетами технической документации на изделия макаронные с добавками.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) выбор темы диссертационной работы, т.к. получению макаронных изделий с антиоксидантными свойствами посвящены единичные работы не только в России, но и в мировой науке;

