

### 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**

Рациональное использование растительных источников физиологически функциональных ингредиентов и внедрение технологических инноваций является эффективным путем повышения качества продуктов питания и совершенствования структуры питания населения и имеет научный и практический интерес.

Работа посвящена актуальной теме разработки технологии функционального пищевого обогатителя из жмыха рапсового и обоснования целесообразности его использования в производстве функциональных продуктов питания.

Для решения поставленной цели автором проделан большой объем исследований: изучены пищевая ценность и безопасность жмыха рапсового, определены рациональные режимы ферментативного гидролиза жмыха рапсового ферментным препаратом Ровабио<sup>TM</sup> Макс AP для получения продукта с низким содержанием антипитательных соединений. На основании результатов выполненных исследований автором разработаны рецептура и технология ФПО «Крупка рапсовая».

Представляет научный интерес изменения функционального и технологического потенциала ФПО по сравнению со жмыхом рапсовым в результате ферментативного гидролиза.

Автором научно обоснована и экспериментально подтверждена эффективность применения ФПО «Крупка рапсовая» в технологии функциональных кулинарных изделий из рыбы.

Следует отметить, что добавление в рецептуру рыбного паштета «Крупки рапсовой» привело к обогащению его функциональными пищевыми ингредиентами (% от суточной потребности): белок (24%), пищевые волокна (15%), калий (10%), магний (17%), фосфор (20%), железо (41%), йод (38%), что позволило автору рекомендовать применение «Паштета рыбо-растительного» в функциональном питании.

Работа характеризуется высокой практической значимостью. На основании полученных результатов разработаны технологические условия, инструкция и рецептура на производство ФПО «Крупки рапсовой», технико-технологическая карта на «Паштет рыбо-растительный». Положительно

характеризует диссертационную работу опытно-промышленная апробация разработанной продукции.

Общая схема исследований по диссертации логична, последовательна. Автор выполнил большой объем работы с использованием современных методов и средств научного поиска, поэтому полученные результаты не вызывают сомнений в своей достоверности.

Следует отметить хорошее оформление автореферата, его информативность. Диссертант имеет достаточное количество публикаций и выступлений на научно-технических конференциях по материалам выполненной работы.

Принципиальных замечаний по автореферату диссертационной работы нет.

В целом, работа Пахомовой О.Н. является законченным научно-квалификационным исследованием, отвечает требованиям ВАК Минобразования РФ, предъявляемым к данному виду научных работ, а ее автор при успешной защите 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: Черкасов

Имя: Олег

Отчество: Викторович

Ученая степень: кандидат сельскохозяйственных наук

Ученое звание: доцент

Должность: заведующий кафедрой

Кафедра: технология общественного питания

Организация (место работы): ФГБОУ ВПО РГАТУ

Адрес организации: 390044, г. Рязань, улица Костычева, дом 1

E-mail: university@rgatu.ru

Тел. служ.: 8(4912)35-96-69

**Личная подпись:**

**Подпись заверяю:** начальник управления кадров ФГБОУ ВПО РГАТУ

  
Сиротина Г.В.

