

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Поляковой Елены Дмитриевны на тему: «Теоретическое и научно-практическое обоснование создания специализированных продуктов диабетического назначения», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15- «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Создание принципиально новых, сбалансированных по составу продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами, является задачей Государственной важности, основные подходы к решению которой отражены в концепции Государственной политики в области здорового питания.

Среди ингредиентов, придающих продуктам физиологически функциональные свойства, особое внимание сегодня уделяется витаминам, пищевым волокнам, антиоксидантам, микроэлементам и др., при этом предпочтение отдается веществам природного происхождения. Особое внимание уделено диетическому питанию населения, отмечается, что для расширения ассортимента отечественных специализированных продуктов диабетического назначения необходимо внедрять технологии замкнутого цикла. Отмечается, что для производства специализированных продуктов диабетического назначения переработке должно подвергаться недорогое доступное сахароснижающее растительное сырье, благодаря определенному химическому составу и низкой себестоимости.

В связи с вышеизложенным, исследования, направленные на создание обогатителя поликомпонентного растительного пищевого и инновационных специализированных продуктов диабетического назначения с его использованием являются актуальными.

Диссертационная работа Поляковой Е.Д. обладает научной новизной и практической значимостью. Автором проанализировано состояние потребительского рынка и обеспечение лечебно-профилактических учреждений диабетическими продуктами. Обоснован выбор растительного сырья для создания обогатителя диабетического назначения, исследован количественный и качественный состав основных пищевых и БАД отдельных видов сырья с учетом их сортовых особенностей и анатомического строения; установлено положительное влияние экстрактов

отдельных видов растительного сырья диабетического назначения и сбора порошка для обогатителя на каталитическую активность гидролитических ферментов в отношении усвояемых углеводов; доказано, что термообработка и сроки хранения обогатителя на основе растительного сырья влияют на антиоксидантную и антирадикальную активность, содержание фенольных соединений и флавоноидов; с использованием обобщенной функции желательности оптимизированы дозировки вводимого обогатителя в составе специализированных продуктов; на основе результатов клинических исследований эффективности и функциональной направленности блюд с использованием обогатителя доказано снижение среднесуточной гликемии в крови у исследуемой группы больных сахарным диабетом 2-го типа.

Новизна технических и технологических решений подтверждена 3-мя патентами РФ на изобретения.

Достоверность полученных результатов подтверждается выполнением экспериментальных исследований на современном испытательном оборудовании с использованием потенциала традиционно работающих в области пищевых технологий образовательных организаций и аккредитованных испытательных лабораторий.

Материалы диссертационного исследования широко опубликованы и публично обсуждены на уровне международных конференций и форумов, в том числе в 30 научных рецензируемых научных изданиях ВАК.

Практическая значимость подтверждена разработкой 13 комплектов нормативной и технической документации и опытно-промышленной апробацией результатов в промышленных условиях.

По автореферату имеются замечания.

1. Объясните температурные параметры подготовки обогатителя поликомпонентного растительного пищевого в процессе производства различных групп производственных товаров (стр.28).

2. Из автореферата не ясно с какой целью проводили оптимизацию рецептур с использованием обобщенной функции желательности.

Указанные замечания не влияют на положительную оценку диссертационной работы.

Представленная к защите работа выполнена на актуальную тему, представляет собой законченный труд, в котором изложены новые научно обоснованные технологические решения, имеющие важное народнохозяйственное значение. Работа характеризуется безусловной научной новизной и практической значимостью.

Представленная к защите диссертационная работа на тему: «Теоретическое и научно-практическое обоснование создания специализированных продуктов диабетического назначения» отвечает требованиям п.9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013г. №842.

На основании вышеизложенного, считаю, что Полякова Елена Дмитриевна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15- «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Доктор технических наук (спец.05.18.15), профессор  
профессор кафедры технологии зерновых,  
хлебных, пищевкусовых и субтропических продуктов  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
технологический университет»

Красина Ирина Борисовна

350072, г.Краснодар  
ул. Московская 2  
ФГБОУ ВО «КубГТУ»  
Тел.(861)255-84-01,  
E-mail:adm@kubgtu.kuban.ru



Подпись *Красиной И.Б.*  
Заверяю *Каширин* Начальник центра  
административного управления и контроля  
Е.И. Каширин  
20.06.2018