

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Симаковой Инны Владимировны** на тему «Научные и прикладные аспекты обеспечения безопасности продукции быстрого питания», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Принятие ряда документов: Доктрины продовольственной безопасности, Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, ФЗ «О техническом регулировании», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и др., определило приоритетным направлением обеспечение безопасности как пищевых продуктов, реализуемых на розничном рынке, так и продукции общественного питания.

Анализ рынка предприятий общественного питания регионов России, показывает рост предприятий питания, производящих и реализующих продукцию быстрого питания. При этом международный и отечественный опыт показывает, что систематическое потребление продукции быстрого питания, является риском появления и развития целого спектра алиментарно-зависимых заболеваний у различных групп населения.

Необходимо учитывать, что продукция быстрого питания - продукция нетрадиционная для рациона питания населения России, что в свою очередь делает актуальность изучения влияния этой группы продукции на организм человека еще значимее.

Аналитический обзор научно-технической литературы и патентной информации - список литературы включает 637 наименований, из них 230 зарубежных авторов, позволили автору четко сформулировать цель, аргументировать своевременность поставленных задач, научную концепцию, продуманно и логично построить экспериментальные исследования.

Целью диссертационной работы явилась разработка научных и практических решений по обеспечению безопасности продукции быстрого питания, основанных на использовании очистки фритюрных жиров комплексным наносорбентом и стабилизации жирового компонента продукции быстрого питания природными антиоксидантами.

В соответствии с поставленной целью были определены и последовательно решались задачи, которые изложены в автореферате.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в том, что диссертантом:

- установлена решающая роль вторичных термостабильных продуктов окисления - сополимеров, нерастворимых в петролейном эфире - в оценке безопасности продукции быстрого питания и необходимость нормирования этого показателя;

- доказано, что смеси, содержащие гидрогенизированные жиры непригодны для использования в качестве фритюрных жиров;
- разработана технология нового многокомпонентного термомодифицированного гранулированного наносорбента для очистки частично окисленных фритюрных жиров от продуктов окисления;
- доказана целесообразность применения природных смесей антиоксидантов в производстве продукции быстрого питания с длительными сроками хранения;
- установлена идентичность патологических процессов в организме и изменения формулы крови при включении в рацион животных продукции быстрого питания и термоокисленных фритюрных жиров, использовавшихся для ее производства;
- оценена величина токсического влияния и патологий на тканевом уровне при употреблении различных видов продукции быстрого питания.

Необходимо отметить высокую теоретическую значимость работы, результаты которой расширили знания о влиянии ингредиентов рецептур, технологии и непосредственного готовой продукции быстрого питания на организм человека, подтвержденные в эксперименте на животных.

Практическая значимость диссертационного исследования заключается в закреплении интеллектуальной собственности – 6 патентов и их использовании в условиях промышленного производства.

Объективность полученных результатов и основных выводов диссертационной работы основывается на использовании в научных исследованиях современных методик, а также привлечении научно-исследовательских и аккредитованных лабораторий различных органов и организаций.

Достоинством работы является совокупность исследований «in vitro» и «in viva». Результаты диссертационного исследования широко апробированы, доложены на Международных и Российских конференциях, по материалам диссертации опубликовано 124 научных работ, в том числе 16 научных статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Вопрос:

В научной новизне автор говорит о целесообразности оценки безопасности продукции быстрого питания и технологических процессов ее производства по результатам гематологических, патологоанатомических и гистологических исследований в эксперименте на животных. Как автор это видит в реальных условиях производства продукции быстрого питания и существующих нормативных документов, на основании которых осуществляется контроль со стороны Государственных служб ?

В целом, представленная работа соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, ее автор, Симакова Инна Владимировна заслуживает присуждения ученой степени доктора

технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Маюрникова Лариса Александровна,
Доктор технических наук (05.18.15),
Профессор, заведующая кафедрой
«Технология и организация
общественного питания»
ФГБОУ ВО «Кемеровский
технологический институт пищевой
промышленности» (университет)

650056, г. Кемерово,
Бульвар Строителей, 47
тел. 89029905290
E-mail: nir30@mail.ru
8(3842)39-68-56

ПОДПИСЬ:

ЗАВЕРЯЮ
ФГБОУ ВО «КЕМУНИИП»

воу док. Ок

201 г



Л.А. Маюрникова