

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Купаевой Надежды Владимировны на тему: «Научное обоснование и практическое применение антиоксидантов растительного сырья при производстве мясного паштета», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы

Создание качественной и безопасной пищевой продукции с заданными функциональными свойствами обусловлена решением проблемы сохранения и укрепления здоровья населения нашей страны. Наибольший интерес представляют исследования, направленные на использование природных антиоксидантов для нормализации функционирования антиоксидантной системы организма человека за счет снижения окислительного стресса и его последствий. В этой связи диссертационная работа Купаевой Надежды Владимировны, посвященная научному обоснованию и практическому применению антиоксидантов растительного сырья при производстве мясного паштета, является актуальной и своевременной, представляет несомненный научный интерес.

Целью работы являлось научное обоснование практического применения антиоксидантов вторичного сырья переработки лука репчатого в производстве мясного паштета на основе комплексного изучения его антиоксидантного потенциала. Для достижения поставленной цели были успешно решены поставленные задачи по обоснованию различного вторичного растительного сырья в качестве источника антиоксидантов при производстве продуктов питания, разработке методов определения антиоксидантного потенциала растительного сырья и продуктов их содержащих, разработке технологии получения экстракта из шелухи желтого лука с заданными свойствами и применению экстракта при производстве мясного паштета с последующей оценкой влияния экстракта шелухи желтого репчатого лука и мясных паштетов на организм биообъектов.

В диссертации Купаевой Надежды Владимировны представлены результаты, обладающие научной новизной:

- комплексно изучены антиоксидантные свойства шелухи красного, желтого и белого репчатого лука;
- установлено соотношение типов антиоксидантов по силе их действия и продемонстрирована клеточная антиоксидантная активность;

- изучена динамика изменения общей антиоксидантной емкости экстракта шелухи желтого репчатого лука при хранении и внесении его в мясную матрицу;

- показано комплексное влияние экстракта шелухи желтого лука и паштета с его внесением на организм биообъектов.

Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении технической документации на производство экстракта шелухи лука репчатого желтого и мясного паштета антиоксидантного действия.

Обоснованность и достоверность научных положений и выводов работы Купаевой Надежды Владимировны не вызывает сомнений. Изложенные в работе результаты исследований и выводы основаны на анализе современной научной литературы, предшествующих исследований по теме диссертации и массиве экспериментальных данных.

По теме диссертационной работы опубликовано 25 печатных работ, из них 6 публикаций в изданиях, индексируемых международными базами данных WOS и Scopus, в том числе 3 в Q1, 10 публикаций в ведущих рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 9 – в сборниках научных трудов, материалов конференций.

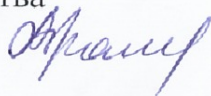
Автореферат изложен последовательно, проиллюстрирован рисунками, таблицами, которые полностью подтверждают основные результаты и выводы автора.

По проведенному исследованию принципиальных замечаний нет, но имеется вопрос об отличительных свойствах разработанного экстракта шелухи желтого лука, по сравнению с комплексной пищевой добавкой «Naturgom TopNAT» (производства Германии), которая имеет Свидетельство о государственной регистрации, рекомендована для использования в пищевой промышленности в качестве вкусоароматической добавки для колбасных и мясных изделий и обладает антиоксидантными свойствами.

В связи с вышеизложенным, диссертационная работа Купаевой Н.В. соответствует всем требованиям ВАК РФ, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук, профессор,
специальность 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств,
Заместитель директора Департамента
по вопросам качества пищевой рыбной

продукции Департамента технического регулирования
ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский
институт рыбного хозяйства
и океанографии»



Любовь Сергеевна Абрамова

Почтовый адрес:

105187, г. Москва, Окружной пр., 19

Номер телефона: +7(915) 064-77-04

Электронная почта: abramova@vniro.ru, vniro@vniro.ru

Подпись д.т.н., профессора Любви Сергеевны Абрамовой заверяю
Директор Департамента
кадровой политики
ФГБНУ «ВНИРО»

Дата: 17.05.2024 г.



А.А. Лобанов