

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

В настоящее время стремительно увеличивается рынок биологически активных веществ и пищевых добавок, причем наиболее популярными являются те, которые содержат компоненты растительного происхождения. Этот тренд в первую очередь связан с разнообразными свойствами антиоксидантов, которые способствуют регуляции функций антиоксидантной системы организма путем уменьшения негативных последствий окислительного стресса. Известно, что свободно-радикальные реакции могут способствовать развитию неинфекционных заболеваний, таких как диабет, заболевания сердечно-сосудистой системы, нейродегенеративные нарушения и другие. Кроме того, в пищевой промышленности антиоксиданты используются для улучшения цвета продуктов, сохранения свежести и питательной ценности путем ингибирования окислительных процессов липидов и белков.

Таким образом, тема диссертационной работы Купаевой Н.В. является актуальной. Автор провел комплексное исследование антиоксидантного потенциала вторичного сырья переработки репчатого лука, позволяющее рассматривать экстракт шелухи желтого лука в качестве богатого источника растительных антиоксидантов. В ходе работы были не только идентифицированы основные антиоксиданты и определена общая антиоксидантная емкость образцов, но и продемонстрированы антиоксидантная активность с использованием клеточной культуры НТ-29 и биологический эффект на организм лабораторных животных. Показана сохранность антиоксидантных свойств разработанного экстракта шелухи желтого лука при внесении его в мясной паштет и в процессе хранения. Полученные экспериментальные данные позволяют рекомендовать экстракт для использования в пищевой промышленности.

Практическую значимость исследований подтверждают разработанные технические документы на производство экстракта шелухи лука репчатого и мясного паштета антиоксидантного действия.

Работа Купаевой Н.В. актуальна, обладает научной новизной и практической значимостью как для науки, так и для промышленности.

В целом диссертационная работа Купаевой Н.В. оценивается положительно.

На основании с вышеизложенным, считаю, что диссертационная работа Купаевой Н.В. отвечает требованиям, предъявляемым кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы

Генеральный директор
ООО «НУТРИЦИОНИКА»
Тел.: +7 926 383 49 24
E-mail: dir@health-code.ru
Адрес: 142116, Московская обл.,
г. Подольск, улица Комсомольская дом 1 стр. 4У



31.05.2024.