

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации 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».

Актуальность работы - Продление жизни человека путем торможения окислительных процессов в организме является актуальной проблемой. Увеличение объемов производства и расширение ассортимента мясопродуктов с антиокислительными свойствами является важной задачей отрасли. Использование отходов растительного сырья в качестве источника антиоксидантов решает вопросы рациональной переработки сырьевых ресурсов. Поэтому переработка отходов лука репчатого с целью получения природных антиоксидантов представляется чрезвычайно актуальной.

Научная новизна работы заключается в определении антиоксидантного потенциала сырья с учетом механизмов взаимодействия антиоксидантов со свободными радикалами.

Изучена антиоксидантная активность разных видов сырья. Продемонстрирована клеточная антиоксидантная активность и изучена динамика изменения антиоксидантной активности растительного сырья в мясной системе в процессе ее хранения.

Практическая значимость диссертации. Разработаны технические документы на экстракт из шелухи лука с АО-активностью и мясной продукт, обладающий АО-свойствами.

При выполнении работы использованы стандартные широко апробированные методы исследований. Особый интерес представляют лабораторные исследования *in vivo*, на основании которых доказана индуцирующая роль экзогенных антиоксидантов на антиоксидантные системы различных органов.

Материалы диссертационного исследования широко опубликованы в открытой печати и обсуждены.

Достоверность представленных результатов исследований не вызывают сомнений.

Выводы адекватно отражают объем и содержание диссертационного исследования.

По материалам, представленным в автореферате, возникли вопросы:

1. В чем необходимость определения ORAC и DPPH, если методом FRAP определяется общее содержание антиоксидантов и используется в дальнейших исследованиях? (с.13).


2. Каким методом определяли содержание этанола? По расчетам должно быть значительно больше (с.14).


3. Следовало бы пояснить режим куттерования под вакуумом.

Вопросы и замечания не снижают научной и практической значимости диссертационного исследования.

Диссертация на тему «Научное обоснование и практическое применение антиоксидантов растительного сырья при производстве мясного паштета» отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой ученой степени по специальностям 4.3.5.- «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» и 4.3.3.- «Пищевые системы».

Отзыв подготовили:

Заведующий кафедрой «Технология продуктов животного происхождения. Товароведение» ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», доктор технических наук, профессор  М.Б. Данилов

Доцент кафедры «Технология продуктов животного происхождения. Товароведение» ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», кандидат технических наук  С.Ю. Лескова

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» 670013, Республика Бурятия, г.Улан-Удэ, ул. Ключевская, д.40В, строение 1
тел.+7(3012) 43-14-15
e-mail: office@esstu.ru



19.06.2024