

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

Разработка и производство продуктов для здорового питания является приоритетным направлением в Российской Федерации, что отражено в стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года. Существует множество технологий создания продуктов в сочетании с растительными компонентами как с целью обогащения продукции дополнительными биологически активными веществами, так и для продления сроков годности. Особенно интересным направлением является использование малоценного растительного сырья, эффективная переработка которого соответствует принципам циркулярной экономики. В связи с этим работу, выполненную соискателем, можно считать актуальной и своевременной.

Новизна диссертационной работы состоит в научном обосновании практического применения антиоксидантов, получаемых из продуктов переработки репчатого лука, для придания антиоксидантных свойств мясному паштету. Автором работы получен ряд новых научных результатов, которые можно использовать на практике при изучении антиоксидантных свойств растительного сырья и разработке продуктов питания антиоксидантного действия. Установлено оптимальное количество внесения экстракта шелухи желтого лука в рецептуру мясного паштета, которое обеспечивает в течение 21-х суток не менее 25% флавонолов и их гликозидов от адекватного суточного потребления. Подобраны методы для изучения сохранности растительных антиоксидантов и их свойств в мясном продукте в процессе его производства и дальнейшего хранения. Установлено, что стимулирование антиоксидантной системы организма лабораторных грызунов экзогенными антиоксидантами связано с изменением липидного профиля и уровня глюкозы в сыворотке крови.

Результаты диссертационной работы опубликованы в 25 научных работах, 6 из которых в журналах, индексируемых международными базами данных WOS и Scopus, в том числе 3 работы в Q1, 10 – в изданиях,

рекомендованных ВАК.

Судя по автореферату, представленная работа Купаевой Н.В. оценивается положительно, соответствует п.п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор заслуживает присуждения искомой научной степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 – Пищевые системы.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры технологии
продуктов животного
происхождения.

Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего
образования «Воронежский
государственный университет
инженерных технологий»,
кафедра технологии продуктов
животного происхождения
Тел. +7 (473) 255-37-16
E-mail: inullya@mail.ru
394036, г. Воронеж,
пр. Революции, 19

Косенко Инна
Сергеевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Подпись т. Косенко И. С.
05.06.2024 ЗАВЕРЯЮ
Начальник управления кадров Г. Рыжова В. Ю.

