

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Федуловой Лилии Вячеславовны на тему «Теоретическая обоснованность и практическая эффективность комплексного подхода к исследованиям специализированных пищевых продуктов», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Обеспечение населения качественными пищевыми продуктами является приоритетным направлением в соответствии с «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2030 г.» и «Доктрине продовольственной безопасности РФ». Разработка и внедрение технологий продуктов функционального и специализированного питания приводит к необходимости использования эффективных способов оценки показателей их качества и биобезопасности. В связи с этим диссертационная работа Федуловой Л.В., направленная на научное обоснование, разработку и практическую реализацию процедуры комплексного постадийного исследования на моделях *in vitro*, *ex vivo* и *in vivo* эффективности и биобезопасности пищевых продуктов функционального и специализированного действия с апробацией на примере технологий обогащения их биоактивными веществами природного происхождения, является актуальной и своевременной.

Диссидентом рассмотрены различные пути решения поставленной задачи. Автором выполнен значительный объем экспериментальных исследований. К наиболее значимым результатам следует отнести следующие: разработан и практически апробирован Алгоритм и общие принципы процедуры исследования, позволяющие изучать специфическую активность функциональных и специализированных пищевых продуктов с учетом природы и направленности действия биоактивных веществ, входящих в их состав; разработаны технологии повышения эффективности функциональных

и специализированных пищевых продуктов: оригинальная технология специализированного мясного продукта, содержащего трофинотропные “tissue-engineering” белковые факторы, обогащенного полипептидами куриного белка и технология самоорганизующихся жидких кристаллов для перкутанного использования белково-пептидных комплексов.

Практическая значимость работы заключается в разработке Алгоритма комплексной оценки биоактивных веществ животного и растительного происхождения, функциональных и специализированных пищевых (на примере мясных) продуктов и ингредиентов. Разработаны и утверждены методические рекомендации по экспериментальному моделированию сердечно-сосудистых заболеваний у лабораторных животных, программа и методики оценки эффективности биологически активных веществ животного происхождения и мясных специализированных продуктов, которые используются в рутинных исследованиях ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН при оценке пищевых продуктов и добавок. Сформулированные требования к специализированным продуктам и методам их оценки включены в ГОСТ Р 1.7.036-1.006.16 «Продукция пищевая специализированная. Консервы мясные стерилизованные фаршевые биокорректирующего действия. Технические условия», учтены при разработке лабораторного регламента на производство функционального мясного продукта. Стоит отметить промышленную апробацию выполненной работы, содержание которых полно отражено в имеющихся публикациях, отмеченных в автореферате.

В качестве замечаний считаю нужным отметить следующие:

1. В автореферате не раскрыто понятие «трофинотропные “tissue-engineering” белковые факторы»
2. В автореферате не представлена технология самоорганизующихся жидких кристаллов для перкутанного использования белково-пептидных комплексов.

Данные замечания носят частный характер и не снижают высокой оценки диссертации. Диссертация по уровню научной новизны, практической и теоретической значимости полностью соответствуют требованиям пп. 9-, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842, а ее автор Федулова Лилия Вячеславовна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальностям 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ (технические науки).

Доктор технических наук по
специальности 05.18.01
Ученое звание - профессор,
Должность - профессор кафедры
технологии продуктов питания
животного происхождения ФГБОУ ВО
«Кубанский государственный
технологический университет»

Заслуженный деятель науки РФ. Заслуженный изобретатель РФ. Заслуженный деятель науки Кубани. Действительный член Международной академии информатизации при ООН

на сессии Касьянов Геннадий Иванович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кубанский государственный технологический
университет», 350072, Россия, Краснодарский край г. Краснодар,
ул. Московская, д. 2. Тел. 8(861) 225-99-07; эл. почта: kasyanov@kubstu.ru

Подпись доктора техн. наук.,
профессора Г.И. Касьянова заверяю

Начальник отдела кадров сотрудников



Руссу

Руссу Е.И.

25.05.2021