

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **ЗЕНЬКОВОЙ МАРИИ ЛЕОНИДОВНЫ**
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ
ЦЕННОСТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА,
представленной к защите на соискание ученой степени доктора технических
наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства

Актуальность работы связана со значительной долей алиментарно-зависимых заболеваний и положительной роли пищевых волокон в их профилактике.

Соискателем на основе сформулированных концептуальных подходов, проведен комплекс теоретических и практических изысканий и создания пищевых продуктов с включением компонентов пророщенного зерна.

Основные результаты работы нашли практическую реализацию в разработке технологий на новые виды продуктов с добавлением пророщенного зерна пшеницы и гречихи, в том числе в сочетании с фруктово-овощным сыром.

Соискателем сформулированы и оценены критерии консервирования пророщенного зерна с сохранением биоактивных нутриентов.

На модели гиперлипидемии подтверждено положительное действие консервированных пророщенных зерен пшеницы на организм лабораторных моделей.

Результаты работы в течение 2009-2024 гг доложены на республиканских и международных научно-технических, научных, научно-практических конференциях, семинарах, форумах и конгрессах. Образцы разработанной продукции демонстрировались на международных выставках в период 2021-2024 гг. Промышленные образцы консервов награждены дипломами и медалями. Материалы диссертационных исследований включены в образовательный процесс.

Основные результаты исследований изложены в 66 публикациях, включая 1 монографию, 23 статьи в научных изданиях, включенных в перечень научных изданий Республики Беларусь, утвержденных ВАК, и в иностранных научных изданиях, 5 статей в научных журналах и сборниках научных трудов, 37 публикаций в сборниках материалов конференций и тезисов докладов. Новизна разработок подтверждается 4 патентами на изобретения Республики Беларусь.

Работа проведена с использованием современных методов научных исследований. Выводы четко аргументированы экспериментальным материалом и вытекают из результатов исследований.

По автореферату имеются следующие *замечания*:

1. Комментарий к таблице 4 был бы более нагляден и обоснован, если бы в таблицу были бы включены данные содержания изученных элементов до выращивания в пересчете на сухое вещество.
2. Из автореферата (стр. 30) неясны условия моделирования гиперлипидемии и изучаемые параметры: не приведены данные контрольной группы животных, что не позволяет оценить эффект. В разделе упомянуты крысы, однако ранее в объектах говорилось еще и о мышах. В автореферате стоило бы представить исследования, которые проводились на лабораторных мышах и полученные результаты.

Представленные замечания не снижают качество работы и приводятся в виде пожеланий.

В целом, учитывая актуальность, новизну, методический уровень и практическую ценность диссертационной работы, считаю, что она соответствует требованиям ВАК РФ, а ее автор – Зенькова Мария Леонидовна - заслуживает присуждения искомой степени **доктора технических наук** по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Чернуха Ирина Михайловна,

доктор технических наук,
профессор, академик РАН
гл. н. сотр., Экспериментальная клиника-
лаборатория биологически активных
веществ животного происхождения,
ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М.Горбатова РАН»
Москва, ул.Талалихина, 26, 109316
+74956769511 доб. 109
i.chernuha@fncps.ru

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕЛЯЮ

Специалист по кадрам

Кулакова Е.Н.



Я даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в глобальной сети Интернет.