

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Зеньковой Марии Леонидовны** на тему: **«Научно-практические основы новых технологий консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна»**, представленной 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.

Диссертация Зеньковой Марии Леонидовны соответствует требованиям паспорта специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (п.п. 3-6,8,11) и отрасли «технические науки», по которой она представлена к защите.

Одним из приоритетных направлений политики государства является внедрение принципов здорового питания, поскольку правильное сбалансированное питание служит важнейшим инструментом профилактики заболеваний неинфекционной природы, сохранения здоровья и увеличения продолжительности жизни населения. Диссертация Зеньковой Л.М. посвящена решению актуальной проблемы расширения спектра продуктов здорового питания, с привлечением новых видов сырья путем разработки научно обоснованных технологий продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна.

Научные результаты диссертации и положения, выносимые на защиту, обладают достаточной степенью новизны. Соискателем разработано научное обоснование технологии консервирования пророщенного зерна и методологии разработки продуктов на основе полученных экспериментальных данных о процессах проращивания, бланширования, стерилизации, что позволило сформулировать технологические решения производства новых консервированных продуктов, обладающих повышенной пищевой ценностью.

Полученные научные результаты являются обоснованными, выводы аргументированы, подтверждены экспериментальными данными исследований, отражают научные положения, представленные в работе. Достоверность основных результатов исследований обусловлена использованием широкого спектра методов анализа, математической обработкой результатов экспериментов, опытно-промышленной апробацией и медико-биологическими исследованиями эффективности применения разработанных консервированных продуктов для профилактики ожирения.

Научная значимость заключается в разработке нового научного направления в технологии консервирования пищевых продуктов, базирующиеся на оптимизации процессов проращивания и тепловой обработки, способствующих максимальному сохранению биологически активных веществ

и повышению содержания белка в пророщенных зернах пшеницы и гречки; применении QFD методологии, позволившей обосновать концепцию и разработать технологию консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна на основе потребительских предпочтений.

Практическая значимость исследований заключается в разработке комплекта нормативных технологических документов, утвержденных в установленной порядке (технологические инструкции, технические условия, рецептуры) на новые консервированные продукты (зерно пророщенное, напитки безалкогольные, десерты), которые прошли промышленную апробацию на предприятиях консервной отрасли.

Представленная диссертационная работа на тему «Научно-практические основы новых технологий консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна» является законченной научно-квалификационной работой, полностью отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий в Республике Беларусь», предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор Зенькова Мария Леонидовна, заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

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

Доктор технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов, функционального и специализированного назначения и общественного питания, доцент, главный научный сотрудник – заведующий научно-исследовательским сектором Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

25.03.2025г.

Л.М. Почицкая И.М. Почицкая

