

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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

Содержание автореферата соответствует формуле и области исследований специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, утвержденной Высшей аттестационной комиссией Республики Беларусь.

Работа Зеньковой Марии Леонидовны на тему «Научно-практические основы новых технологий консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна» представляет собой значительный вклад в область производства пищевых продуктов. Использование пророщенного зерна в качестве основы для консервированных продуктов имеет важное значение для улучшения качества питания и создания продуктов с повышенной пищевой ценностью. Опираясь на историчность основополагающих идей, сформулированных Гиппократом и Авиценной, можно сказать, что здоровье определяется питанием, климатом, условиями жизни, а болезни связаны с многими факторами, но одним из них является неправильное питание. Разработка новых технологий и ассортимента консервированных продуктов с использованием местного сырья, с пониженным содержанием сахара, содержащих растительный белок и без использования пищевых добавок является актуальным направлением.

Диссертационная работа отличается высоким уровнем научного анализа, четкой постановкой цели и последовательным решением поставленных задач. Соискатель обоснованно применяет QFD методологию для разработки новых продуктов, что дает преимущество в процессе их проектирования с учетом потребительских предпочтений. Важно отметить, что автореферат включает значительный экспериментальный материал, что подтверждает научную ценность и достоверность выводов. Новизна технических решений защищена четырьмя патентами на изобретения Республики Беларусь.

Кроме того, результатами работы являются конкретные предложения по технологии консервирования пророщенного зернового сырья и внедрению нового показателя качества «средняя степень проращивания зерна», что имеет

практическое значение для перерабатывающих предприятий. Разработанная технологическая документация имеет потенциал для внедрения в производство.

В связи с вышеизложенным считаю, что работа Зеньковой М.Л. соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора технических наук, а соискатель заслуживает присуждения степени доктора технических наук.

Президент Национальной курортной ассоциации,
Президент ГАУЗ «Московский научно-практический центр медицинской реабилитации, восстановительной и спортивной медицины Департамента здравоохранения города Москвы, заведующий кафедрой восстановительной медицины, реабилитации и курортологии Первого Московского государственного медицинского университета имени И.М. Сеченова Министерства здравоохранения РФ, заслуженный деятель науки РФ, лауреат Премии Правительства РФ, академик РАН, профессор, доктор медицинских наук

А.Н. Разумов

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

*Подпись ректора Разумова А.Н. завершено
секретарь Петрова Е.И.*

17.03.2015

