

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

Питание является одной из центральных проблем, решение которой составляет предмет постоянных забот человечества. Актуальность темы диссертационной работы обусловлена необходимостью создания новых продуктов пищевой промышленности, соответствующих современным требованиям потребителей, заинтересованных в здоровом питании. Работа имеет значительный потенциал для дальнейшего развития научного направления технологий консервирования пророщенного зерна и разработки новых консервированных продуктов. Практическое применение результатов диссертации позволит расширить ассортимент консервов, в том числе для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний. Правильное и рациональное питание, содержащее достаточное количество пищевых волокон, позволяющее поддерживать в нормальном физиологическом состоянии органы желудочно-кишечного тракта значительно увеличивает ресурс здоровья.

Следует отметить, что диссертационная работа углубляет понимание процессов, протекающих при проращивании и консервировании зерна. Использование пророщенного зерна в технологии консервированных продуктов имеет научно обоснованное значение, поскольку это сырьё отличается высоким содержанием белка, витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон.

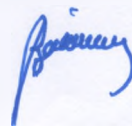
Основные положения диссертации были представлены на ряде научных и научно-практических конференций, что свидетельствует о признании их научной общественностью. Результаты работы внедрены в производство на двух предприятиях консервной промышленности, а также нашли применение в образовательном процессе. Исследования были представлены на международных выставках и подтвердили свою актуальность и значимость для мировой практики. Полученные патенты подтверждают инновационность подходов, предложенных соискателем.

Диссертационная работа выполнена на высоком научном уровне и представляет собой ценный вклад в развитие технологии консервирования и переработки зерновых продуктов. Результаты работы имеют как теоретическое, так и практическое значение для консервной промышленности. Все научные положения, выносимые на защиту, обоснованы и подтверждены результатами экспериментальных исследований и практическим внедрением технологий.

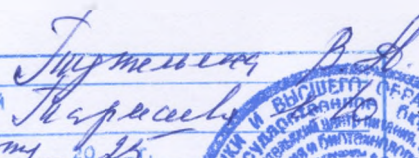
Диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор, Зенькова Мария Леонидовна, заслуживает присвоения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, 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.

Научный руководитель ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи», академик РАН и РАМН, заслуженный деятель науки РФ, лауреат Премии Правительства РФ, эксперт Всемирной организации здравоохранения по безопасности питания, профессор, доктор медицинских наук



Виктор
Александрович
Тутельян

Подпись руки 
ЗАВЕРАЮ: ученый секретарь
"13" марта 2025

ФГБУН «ФИЦ питания
и биотехнологии»
109240, г.Москва, Устьинский пр-д 2/14

