

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Харитоновой Полины Сергеевны «РАЗРАБОТКА ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Нарушения питания, которые обусловлены недостаточным потреблением витаминов, минеральных веществ, полноценных белков и нерациональным их соотношением выявляются по большей части у людей преклонного возраста. В стареющем организме повышается чувствительность клеток к токсическим веществам, образующимся в желудочно-кишечном тракте. За счет снижения интенсивности обмена веществ у пожилых людей возникает потребность в разработке продуктов, не отягощающих пищеварительные процессы.

В связи с этим, диссертационная работа Харитоновой П.С., посвященная теоретическому обоснованию и разработке пищевых систем для производства мясных паштетов для геродиетического питания актуальна и своевременна.

Научная новизна положений диссертационной работы очевидна и не вызывает сомнений. Автором обоснован химический состав продуктов для геродиетического питания лиц, страдающих синдромом дисфагии. Представлены показатели и критерии, использование которых позволяет контролировать и управлять технологией пищевых систем, рекомендованных для пожилых людей с синдромом дисфагии. Выявлены характеристики и критерии, адекватно описывающие ощущения, формируемые осознательными рецепторами в ротовой полости во время проглатывания; изменения, появляющиеся во время проглатывания; легкость проглатывания мясных паштетов и описание любого остаточного ощущения во рту людьми пожилого и старческого возраста.

Практическая значимость работы подтверждается разработкой комплекта технической документации - ТУ 10.13.14-384- 00492931-2024 «Паштет из мяса индейки вареный. Охлажденный» и ТИ ТУ 10.13.14-384-00492931-2024 «Паштет из мяса индейки вареный. Охлажденный».

Техническая новизна подтверждена патентами на изобретение: № 2770791 С1 «Мясной паштет запеченный» (дата гос. регистрации 02.07.2021), № 2756311 С1 Мясной паштет (дата гос. регистрации 20.02.2021).

Эффективность предложенных технических решений подтверждена рентабельностью производства мясного паштета для пожилых людей с синдромом дисфагия.

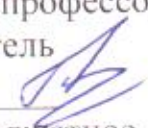
По теме диссертационной работы опубликовано 11 печатных работ, из которых 3 в центральных изданиях, рекомендованных ВАК РФ; 1 – в международном издании, входящем в наукометрическую базу данных Scopus.

Замечание: из автореферата не ясно в чем заключаются медико-биологические особенности пряностей.

По актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости диссертация «РАЗРАБОТКА ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ» соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Харитонов Полина Сергеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

доктор технических наук (специальность 05.18.15 – Технология и товароведение функциональных пищевых продуктов и специализированного назначения и общественного питания), профессор,

заведующий кафедрой-руководитель

«Высшая школа биотехнологии»  Тихонов Сергей Леонидович

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Уральский государственный
лесотехнический университет»

18.11.2025 г

620100, Россия, Уральский федеральный округ, Свердловская область,
город Екатеринбург, улица Сибирский тракт, дом № 37

Электронная почта: tihonov75@bk.ru

Тел.: 89122769895

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ

Тихонов С.Л.
Специалист по кадрам
Кадрово-правового управления

Александр Охорзина С.В.