

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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

Увеличение продолжительности активной жизни населения – одно из важных направлений, реализуемых в нашей стране в соответствии с Указами Президента РФ. Несомненно, что для людей пожилого и старческого возраста необходима линейка продукции для геродиетического питания. Исследования, направленные на разработку такой продукции, оказывающей положительное действие на здоровье человека, следует отнести к значимым задачам пищевой промышленности.

В этой связи исследования Харитоновой Полины Сергеевны, осуществленные в направлении разработки мясных паштетов для геродиетического питания, следует отнести к решению актуальной задачи в области пищевых систем.

Харитонova П.С. четко сформулировала цель и задачи исследований, из которых видно, что выполнено многоплановое исследование, заключающееся в научном обосновании нутриентного и ингредиентного составов для продуктов геродиетического питания лиц, страдающих синдромом дисфагии.

Новизна диссертационной работы заключается в системном подходе к формированию показателей качества пищевых систем при производстве мясных паштетов для питания пожилых и людей старческого возраста с основными показателями консистенции (липкость и когезия), удовлетворяющими физиологические особенности человека с признаками синдрома дисфагии.

По результатам исследований диссертантом разработаны комплекты нормативной 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».

Важно, что Харитонova П.С. в диссертационной работе применяла различные инструменты математического моделирования, планирования и обработки полученных результатов.

Обоснованность основных результатов и выводов, сформулированных в автореферате, и их научная достоверность не вызывают сомнений, поскольку автором выполнен большой объем исследований; в работе использованы стандартные общепринятые и оригинальные в исследовательской практике методы, имеющие установленную погрешность; применён математический аппарат для обработки и анализа полученных данных.

Новизна технических решений отражена в двух патентах на изобретение: Патент РФ на изобретение № 2770791 С1 «Мясной паштет запеченный» (дата гос. регистрации 02.07.2021), Патент РФ на изобретение № 2756311 С1 Мясной паштет (дата гос. регистрации 20.02.2021).

Приоритетность результатов исследований, проведенных Харитоновой П.С., подтверждается опубликованными 11 печатными работами, из которых 3 в центральных изданиях, рекомендованных ВАК РФ; 1 – в международном издании, входящем в наукометрическую базу данных Scopus; 5 – в сборниках международных и национальных научно-практических конференций и прочих изданиях; 2 – патенты РФ.

Оценивая в целом диссертационную работу, выполненную П.С. Харитоновой положительно, по реферату имеются следующие замечания:

1. Не совсем ясно применение выражения Медико-биологические свойства.

2. Чем можно объяснить скачок индекса полидисперсности на рис.7 стр.16?

3. В автореферате автор не упоминает о таком важном показателе продукции как энергетическая ценность. Хотелось бы услышать ответ на вопрос, какова энергетическая ценность разработанных продуктов в сравнении с типовыми паштетами, выработанными с применением мяса индейки.

Выполненная диссертация по научной новизне, методическому уровню и практической значимости подтверждает квалификационный уровень П.С. Харитоновой. Всё сказанное выше позволяет сделать заключение о соответствии работы требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24.09.2013 (в действующей редакции).

Считаю, что Полина Сергеевна Харитонова достойна присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3 – Пищевые системы за совокупность научных исследований в области разработки мясных паштетов для питания пожилых и людей старческого возраста с признаками синдрома дисфагии.

Доктор технических наук
по специальности 05.18.07 Биотехнология
пищевых продуктов (перерабатывающие отрасли АПК),
профессор, вед. научный сотрудник ПНИЛ КРПП
Московского государственного университета
технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)

В.Ганина /Ганина Вера Ивановна/

109004, Москва, ул. Земляной вал, д.73
+79163188790; e-mail: vigan5428@yandex.ru

Печать организации

Подпись заверяю

должность заверившего лица

28.11.2025



Григорьева В.И.
Уполномоченный специалист
Управления кадров