

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Зубарева Юрия Николаевича на тему:
«Научное обоснование системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

В рамках реализации Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности и Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации на период до 20203 г., а также Доктрины продовольственной безопасности страны от 21 января 2020 г. (Указ Президента РФ от 21 января 2020 г. № 20) поставлены задачи развития производства конкурентоспособных и безопасных продуктов с различными функциональными свойствами, направленных на увеличение продолжительности и повышение качества жизни, профилактику алиментарных заболеваний и сохранение здоровья. Кроме того, согласно Указу Президента РФ приоритетным направлением научно-технологического развития является создание безопасных и качественных продуктов питания, в том числе функциональных продуктов.

Современный этап развития Российской Федерации характеризуется интенсивным ростом рынка функциональных пищевых продуктов по отношению к общему объему продовольственных товаров. Согласно ГОСТ Р 52349, функциональный пищевой продукт - это пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающих риск развития заболеваний связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов. Йод относится к высоколетучим веществам и при этом входит в категорию функциональных пищевых ингредиентов, применяемых для обогащения продуктов. В связи с этим, для выпуска качественных йодсодержащих пищевых продуктов необходимо обеспечить контроль количества йода в готовом продукте на всем жизненном цикле.

Направление научных исследований в области управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов является актуальным, способствует развитию конкурентоспособности отечественной продукции на мировых рынках продовольствия и входит в группу приоритетов и перспектив научно-технологического развития Российской Федерации в части перехода к высокопродуктивному и экологически чистому агро- и аквахозяйству.

В работе четко сформулирована цель в виде разработки системы управления качеством, выводы соответствуют поставленным задачам. В ходе работы выполнено широкое исследование, заключающееся в разработке научных подходов к идентификации и оценке рисков снижения содержания йода в функциональных пищевых ингредиентах.

Новизна диссертационной работы заключается в применении методики FMEA для идентификации и оценки рисков снижения содержания йода, а также разработке методики вычисления коэффициентов обогащения для функциональных ингредиентов в процессе производства функциональных продуктов.

Теоретическая и практическая значимость заключается в доказанной эффективности системы управления качеством. С помощью методики анализа и оценки

рисков выявлены наиболее уязвимые этапы производства функциональных йодсодержащих пищевых продуктов.

Основательность ключевых итогов и заключений, выдвинутых автором, не вызывает сомнений, так как масштаб проведенных работ вполне адекватен, демонстрирует тщательность анализа и его ценность для научного знания.

По результатам исследований опубликовано 7 печатных работ, из которых 5 в центральных изданиях, рекомендованных ВК РФ, 2 из которых входят в международную базу данных Scopus.

Оценивая диссертационную работу положительно, по автореферату имеются следующие замечания:

1. В области входного контроля сырья и материалов к корректирующим мероприятиям отнесена процедура входного контроля в соответствии с инструкциями и регулярной проверкой средств измерения, хотя данные меры относятся скорее к обязательным мероприятиям;
2. Каким образом были определены коэффициенты серьезности, вероятности и обнаружения причин в соответствии с методикой FMEA? В автореферате отсутствует расчет;
3. Каким образом было установлено критическое значение коэффициента обогащения K , равного 1,5?

Выполненная диссертация по научной новизне, методическому уровню и практической значимости подтверждает квалификационный уровень Ю.Н. Зубарева. соответствуют паспорту специальности 4.3.3. Пищевые системы (пп. 5, 10, 13, 28). По актуальности, новизне, практической значимости диссертация на тему «Научное обоснование системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов» соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (в действующей редакции). Считаю, что Зубарев Юрий Николаевич достоин присуждения искомой степени по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

кандидат технических наук по
специальностям 05.18.04 «Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств» и 05.18.07
«Биотехнология пищевых продуктов и
биологических активных веществ»,
доцент по научной специальности 4.3.3
«Пищевые системы», доцент кафедры
«Технологии и биотехнологии мяса и
мясных продуктов»
ФГБОУ ВО «Российский
биотехнологический университет
(РОСБИОТЕХ)»

Российская Федерация, 125080
г. Москва, Волоколамское шоссе, д.11
тел. 8(499)750-01-11, доб 4797

ПОДПИСЬ
УДОСТОВЕРЯЮЩАЯ
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА

« 10 » 03 2016

