

## **ОТЗЫВ**

**на автореферат диссертации Захаровой Натальи Алексеевны  
«Научное обоснование и разработка технологии пробиотических  
биоактивных эмульсий и продуктов на их основе», представленную  
на соискание ученой степени кандидата технических наук  
по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов  
и биологических активных веществ**

Одним из приоритетных направлений развития биотехнологии в России, является конструирование продуктов питания с расширенными функциональными свойствами в связи с отмечаемой динамикой роста неинфекционных аутоиммунных заболеваний и пандемией COVID-19

Разработанные соискателем продукты, содержащие пробиотики и биологически активные вещества растительных масел – важны для организации профилактического и диетического питания, особенно для лиц, подвергавшихся антибактериальной терапии. Это делает тему диссертационных исследований Захаровой Н.А., посвященную разработке рецептурно-технологических решений ассортимента пробиотической продукции с прогнозируемо формируемыми функциональными антигипоксантами и гипохолестеринемическими свойствами весьма актуальной

Автором научно обоснованы технологии новых пищевых систем, обогащенных витаминами, полиненасыщенными жирными кислотами и макро-, микроэлементами. Систематизированы и обобщены современные тенденции развития производства и практического применения биологически активных растительных масел из зародышей пшеницы, семян льна, рыжика, конопли, горчицы, арбуза, грецкого ореха, кедрового ореха, косточек вишни, абрикоса и винограда. Проанализированы их состав и свойства, оценены потенциальные возможности их применения для ликвидации дефицитов витаминов, обеспечения баланса ПНЖК, нормализации энергетического и липидного обменов, профилактики атеросклероза.

Диссертантом научно обоснованы технологические режимы производства ассортимента пробиотических молочно-растительных эмульсионных продуктов (напитков, соусов, паст) с концентрацией пробиотических микроорганизмов не менее  $10^7$  КОЕ/см<sup>3</sup> устойчивых к синерезису и седиментации, с пролонгированным сроком хранения, что имеет важное практическое значение для отрасли. Рассчитан экономический эффект производства.

Диссертационная работа по уровню научной новизны, практической и теоретической значимости полностью соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842 (в редакции 01.10.2018), а ее автор Захарова Наталья Алексеевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Директор департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный федеральный университет», доктор технических наук (специальность 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ), профессор

Приходько Юрий Вадимович

Подпись *Приходько Ю.В.*  
удостоверено Начальник отдела  
кадрового делопроизводства  
ДВФУ *С.М. Бородин*  
"15" *02* 20*24* г.



690922, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10  
т. +7 (423) 265-24-24 доб. 1007,  
e-mail: prikhodko.yuv@dvfu.ru