

ОТЗЫВ

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

Одной из актуальных задач в настоящее время является изучение возможности использования функциональных ингредиентов в производстве многокомпонентных продуктов питания для людей с ослабленным иммунитетом, подверженных стрессам и разного рода лекарственной терапии, что подтверждается целью и задачами данной работы.

Научная новизна представленной диссертационной работы состоит в научном обосновании условий создания биокорректирующих пробиотических молочно-растительных систем путем эмульгирования биоактивных масел в пробиотической кисломолочной среде за счет обогащения пищевых систем природными иммуномодуляторами, антиоксидантами, витаминами, пробиотическими микроорганизмами и их метаболитами.

В процессе работы диссертантом использованы современные методы анализа качества сырья и готовой продукции. Из приведенных в автореферате данных следует, что автору удалось экспериментально подтвердить возможность создания пищевых эмульсий с растительными маслами зародышей пшеницы, семян льна, чиа, рыжика, конопли, горчицы, грецкого ореха, кедрового ореха, косточек вишни, арбуза, абрикоса и винограда и на их основе разработать ассортимент функциональных продуктов.

Апробация работы подтверждается докладами на конференциях различного уровня.

По работе имеется следующее замечание:

- автором не указано, чем обоснована дозировка введения эмульсий в рецептуры блюд.

