

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

Саргсяна Мартина Александровича на «Разработка способа обогащения пшеничного хлеба композицией из цинка, иммобилизованного на хитозане», представленную к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Актуальность.

Фортификация хлебобулочных изделий, составляющих основу рациона питания населения, представляет собой перспективное направление в области нутрициологии, поскольку наиболее рациональным подходом к профилактике дефицита эссенциальных микроэлементов и оптимизации нутритивного статуса населения является внедрение функциональных продуктов питания, включенных в базовый продуктовый набор.

Представленная к защите диссертация на тему «Разработка способа обогащения пшеничного хлеба композицией из цинка, иммобилизованного на хитозане», является актуальной ориентирует пищевую промышленность на расширение ассортимента хлебобулочных изделий путем введения в рецептуру важных для организма человека питательных веществ.

Следует отметить, что цель диссертационной работы четко сформулирована, лаконична и полностью соответствует актуальным вызовам современного общества. Основной фокус направлен на научно-практическое обоснование технологии обогащения пшеничного хлеба, что позволяет гармонично сочетать фундаментальные исследования (иммобилизация микроэлементов) с прикладными разработками (функциональные продукты), обеспечивая высокий уровень научной новизны и практической значимости. Соискатель обосновал целесообразность применения хитозана для введения цинка в организм человека, что является достоинством данной научной работы, которая решает проблемы биодоступности микроэлементов организмом человека.

Использованные в диссертационной работе методы исследований, гарантируют достоверность полученных результатов. Методический инструментарий представлен полноценно и соответствует современным стандартам foodscience. Структурная схема исследования визуально демонстрирует логическую последовательность этапов — от синтеза композиции до промышленной апробации, что обеспечивает воспроизводимость экспериментов и соответствует требованиям к методологической прозрачности. Методы стандартизированы и адекватны заявленным задачам. Используемые методы создают надежную основу для интерпретации полученных автором результатов.

Результаты диссертационного исследования доведены до научной общественности: опубликованы в рекомендованных источниках ВАК (7), индексируемых в базе данных Scopus (1). Интеллектуальная собственность оформлена в виде патентов (2). Докладывались на конференциях различного уровня (13).

Однако при обосновании целесообразности применения хитозана в качестве носителя и средства доставки в организм человека микро и макроэлементов, автор не отмечает весьма важного достоинства этого природного биополимера. Известно, что хитозан рекомендуется для выделения из организма человека токсинов, в частности микотоксинов. Полагает ли автор работы о возможности использования хитозана, присутствующего в хлебе, не только для доставки микроэлементов в организм человека, но и последующего выведения токсинов из ЖКТ. Какой механизм этого процесса?

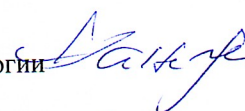
Диссертационная работа выполнена на высоком научном и практическом уровне, демонстрируя полный цикл от фундаментальных исследований до готовой технологии с экономическим обоснованием. Положения диссертационной работы опираются на современные научные данные и подтверждаются результатами экспериментальных и клинических исследований. Кроме того, выводы исследования демонстрируют конгруэнтность с устоявшимися теоретико-эмпирическими закономерностями в области биологически активных веществ и функционального питания, что подтверждает их научную обоснованность и согласованность с существующими знаниями.

Таким образом, комплексный и системный подход к проведению исследований, соблюдение нормативных требований и применение современных методов анализа обеспечивают высокую степень достоверности и научную ценность результатов диссертации.

Заключение. Диссертационная работа соответствует требованиям, к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук согласно п.9-14 («Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г в действующей редакции).

Автор диссертации, Саргсян Мартин Александрович, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

кандидат технических наук,
доцент, доцент кафедры Пищевой биотехнологии

 Канарская Зоя Альбертовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

Адрес: 420015, Российская Федерация, Республика Татарстан, Казань, ул.К.Маркса, 68,
Тел: +79600471908
e-mail: zosya_kanarskaya@mail.ru

