

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кривошеева Андрея Юрьевича
«Разработка технологии и нового ассортимента ахлоридных хлебобулочных изделий с использованием ферментных композиций направленного действия»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Важным фактором, обуславливающим физическую и умственную работоспособность организма человека, его самочувствие и долголетие, является питание. Нарушения пищевого статуса в совокупности с неблагоприятной экологической обстановкой, стрессами, вредными привычками, физическими и эмоциональными нагрузками становятся причиной ухудшения обмена веществ и функций отдельных органов и систем организма человека, снижения иммунитета и развитию алиментарных заболеваний. В настоящее время лидирующее позиции по распространенности неинфекционных заболеваний занимают сердечно-сосудистые и почечные болезни. В этом аспекте диссертационная работа Кривошеева А.Ю., направленная на разработку технологии и расширение ассортимента ахлоридных хлебобулочных изделий, является актуальной.

Научная новизна полученных результатов заключается в научно-практическом обосновании целесообразности применения нетрадиционных видов сырья (мука из цельнозернового зерна пшеницы, отрубей гречишных, семян льна, сывороточный напиток «Актуаль», масло из виноградных косточек) и ферментных композиций (α -амилаза грибного происхождения *Aspergillusoryzae*, эндо-ксиланаза микробного происхождения *Bacillusstrain*, мальтогенная α -амилаза микробного происхождения *Bacillusstrain*), обеспечивающих повышение функциональных и физико-химических свойств, а также органолептических показателей новых ахлоридных хлебобулочных изделий.

Практическая значимость работы обусловлена разработанными и утвержденными комплектами технической документации пяти видов ахлоридных хлебобулочных изделий.

Однако при изучении автореферата остались непонятны следующие вопросы:

1. Не совсем понятен способ внесения муки из цельнозернового зерна пшеницы, отрубей гречишных и сывороточного напитка «Актуаль» в опару (стр. 12), а также муки из семян льна и масла из виноградных косточек в технологии производства хлебных палочек (стр. 14).

