

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кривошеева Андрея Юрьевича на тему: «Разработка технологии и нового ассортимента ахлоридных хлебобулочных изделий с использованием ферментных композиций направленного действия», представленную 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

### **Актуальность работы**

Работа Кривошеева Андрея Юрьевича посвящена созданию технологии и ассортимента бессолевых хлебобулочных изделий путем коррекции их показателей за счет использования нетрадиционного сырья и ферментных препаратов

**Научная новизна работы** заключается в научно-практическом обосновании применения ферментных композиций (грибного и микробного происхождения) совместно с использованием нетрадиционного сырья с целью повышения функциональных, реологических, физико-химических, органолептических показателей новых видов хлебобулочных изделий.

**Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации**

Обоснованность представленных выводов и рекомендаций определяется логической структурой исследований, полученными результатами.

### **Достоверность результатов проведенных исследований**

Достоверность результатов подтверждается объемом выполненных работ, применением математической модели планирования эксперимента, статистической обработкой полученных данных.

**Практическая значимость работы** определяется значительным количеством разработанной и утвержденной нормативной документации на новые виды продукции, апробацией результатов исследований в условиях промышленных предприятий г. Воронежа, Рузы, Домодедово.

**Основные положения работы** отражены в материалах международных, всероссийских научно-практических конференций. Разработки автора экспонировались на Международной специализированной выставке хлебобулочного и кондитерского рынка (Москва, 2018 г), чемпионате «Молодые профессионалы» (Воронеж, 2018 г). По теме диссертации опубликовано 16 работ, из них 1 статья в базе Scopus, 4 статьи в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, получен приоритет по заявке на патент.

**По содержанию и оформлению** автореферат диссертации соответствует установленным требованиям и отражает содержание работы.

### **Вопросы по работе:**

- Из автореферата не понятно, по какому принципу формировались композиции из ферментов различного происхождения (дозировки, соотношение, значимость и др);

- С чем связан выбор сыровоточного напитка «Актуаль» в качестве сырья с экономической точки зрения, а не какой-либо вид сывортки с более низкой стоимости?

- В чем заключается ресурсосберегающая технология хлебобулочных изделий (с. 5)?

- Как автор может объяснить экономический эффект от реализации новых видов хлебобулочных изделий, если стоимость всех используемых компонентов значительно выше стоимости традиционной пшеничной муки?

Несмотря на замечания, работа представляет собой интерес, содержит новизну подхода к созданию функциональных видов хлебобулочных изделий и имеет практическую значимость.

**Заключение о соответствии диссертации положению о порядке присуждения ученых степеней**

Представленная диссертационная работа Кривошеева Андрея Юрьевича на тему: «Разработка технологии и нового ассортимента ахлоридных хлебобулочных изделий с использованием ферментных композиций направленного действия» является законченным научным исследованием, направленным на получение научно-обоснованных решений по формированию функционального состава и потребительских свойств хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья и ферментных композиций. По объему проведенных исследований, новизне подхода к решению вопроса и практической значимости работа отвечает требованиям ВАК РФ, а ее автор - Кривошеев Андрей Юрьевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Доктор технических наук,  
специальность 05.18.01 - Технология  
обработки, хранения и переработки  
злаковых, бобовых культур, крупяных  
продуктов, плодоовощной продукции  
и виноградарства, доцент, профессор,  
зав. кафедрой технологии  
хлебопекарного, кондитерского и  
макаронного производств

*Лариса Ермош*

Ермош Лариса  
Георгиевна

Федеральное государственное  
образовательное учреждение высшего  
образования «Красноярский  
государственный аграрный университет»,  
институт пищевых производств  
660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90  
Тел. сот. 8 913 535 3494  
E-mail: [txkimp@mail.ru](mailto:txkimp@mail.ru)



*Ермош Л. Г.*  
ЯЮ, канцелярия ФГБУ «ФНП  
Красноярский ГАУ»

05.12.2018