

ОТЗЫВ

заведующей кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» **доктора технических наук, доцента Хатко Зурет Нурбиевны** на автореферат диссертации Кривошеева Андрея Юрьевича на тему «Разработка технологии и нового ассортимента ахлоридных хлебобулочных изделий с использованием ферментных композиций направленного действия», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.01. - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

В настоящее время согласно правительственным документам в области здорового питания необходимо расширять ассортимент пищевых продуктов для профилактического и лечебного питания, способствующих увеличению продолжительности и повышению качества жизни населения.

В связи с возросшим вниманием человека к своему здоровью интерес представляют и ахлоридные хлебобулочные изделия, предназначенные для людей, страдающих сердечной и почечной недостаточностью.

В связи с этим, тема диссертационной работы, посвященная разработке технологии и нового ассортимента ахлоридных хлебобулочных изделий с использованием ферментных композиций направленного действия, является актуальной с научной и практической точек зрения.

Научная новизна заключается в следующем. Автором разработаны и научно обоснованы возможность применения нетрадиционных видов сырья в оптимальных дозировках, обеспечивающих повышение функциональных свойств ахлоридных хлебобулочных изделий. Автором научно и экспериментально доказана целесообразность применения ферментных композиций в производстве ахлоридных хлебобулочных изделий за счет укрепления клейковинных белков в тесте, интенсификации гидролиза крахмала, что способствует улучшению органолептических и физико-химических показателей продукции, увеличению ароматобразующих веществ и срока сохранения свежести хлеба. Доказано путем доклинических испытаний, что разработанные ахлоридные хлебобулочные изделия, обладают комплексом полезных свойств, высокой биодоступностью и эффективностью.

Практический интерес представляют разработанные комплекты технической документации на муку из семян льна, пять видов ахлоридных хлебобулочных изделий.

Работа хорошо апробирована на научно-практических конференциях различного уровня. По теме исследования опубликовано 16 научных работ, в том числе четыре статьи в журналах, рекомендуемых ВАК при Минобрнауки РФ, одна статья - в базе Scopus, 11 статей в изданиях РИНЦ, получен приоритет по заявке № 2018111286 на патент РФ.

Имеется следующее замечание. В связи с тем, что тема исследования «Разработка технологии и нового ассортимента...», в автореферате следовало привести технологическую схему производства разработанной продукции.

В целом считаю, что данная диссертация выполнена на высоком научном уровне, имеет актуальность, новизну, практическую значимость и полностью соответствует требованиям п. 8 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Кривошеев А.Ю. заслуживает присуждения искомой 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, доцент,
заведующая кафедрой технологии пищевых
продуктов и организации питания
ФГБОУ ВО
«Майкопский государственный
технологический университет»

З.Н. Хатко

Подпись заверяю:

Проректор по научной работе,
д-р филос. наук, проф.



Т.А. Овсянникова

Федеральное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, д.191
ФГБОУ ВО «МГТУ», тел.: 8(8772) 52-30-64
E-mail: znkhatko@mail.ru