

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

В последнее время все чаще разрабатываются новые технологии производства хлеба с применением различных добавок для повышения пищевой ценности изделий.

Ахлоридные хлебобулочные изделия, предназначенные для больных, у которых нарушена нормальная деятельность сердца или почек. Необходимо расширять ассортимент бессолевых изделий, так как численность людей с такими заболеваниями неуклонно растет.

Тема, рассмотренная автором, является актуальной для современного общества и науки.

Целью диссертанта являлось научное обоснование и разработка технологии и рецептур хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, предназначенных для ахлоридного питания, на основе коррекции их свойств за счет применения ферментных композиций и нетрадиционного сырья.

Судя по автореферату, поставленные задачи соискателем решены в полном объеме, отражены в выводах диссертационной работы.

Научная новизна заключается в том, что обосновано применение нетрадиционных видов сырья в оптимальных дозировках, которые в полной мере обеспечивают повышение функциональных свойств ахлоридных хлебобулочных изделий. Доказано, что разработанные технологии и новый ассортимент ахлоридных изделий, содержащих нетрадиционные виды сырья и ферментные композиции, обладают комплексом полезных свойств, высокой биодоступностью и эффективностью.

Полученные результаты имеют теоретическое и практическое значение, возможность использования в производстве ресурсосберегающую технологию хлебобулочных изделий, позволяющая повысить экономическую эффективность от реализации хлеба с применением ферментной композиции.

Результаты исследований докладывались автором на международных и всероссийских научно-практических конференциях.

Выводы соответствуют цели работы и поставленным задачам.

В связи с вышеизложенным, считаю, что диссертационная работа заслуживает положительной оценки, а ее автор Кривошеев Андрей Юрьевич присвоения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Кандидат сельскохозяйственных наук
по специальности 05.18.01 – Технология
обработки, хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства,
доцент кафедры технологии продуктов питания,
Федеральное государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение
высшего образования Государственный аграрный
университет Северного Зауралья,
625003, Россия, Тюменская область,

г. Тюмень, ул. Республики, 7

89097341960,

77720143684@mail.ru

08.12.2018



Юлия

Летяго Юлия
Александровна

Специалист

Юлия