

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кривошеева Андрея Юрьевича  
«Разработка технологии и нового ассортимента ахлоридных хлебобу-лочных изделий с использованием ферментных композиций направ-ленного действия», представленной на соискание ученой степени канди-дата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработ-ки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продук-тов, плодоовощной продукции и виноградарства

Одной из важнейших задач науки и производства является разработка высококачественных пищевых продуктов не только массового спроса, но и для лечебно-профилактического питания, способствующих увеличению продолжительности и повышению качества жизни населения. Резкое ухудшение экологической ситуации практически во всех регионах мира, недостаточное потребление полноценных белков, витаминов, пищевых волокон, макро- и микроэлементов и нерациональное их соотношение в продуктах питания приводят к возникновению и развитию целого ряда болезней. Особо остро стоит проблема роста сердечнососудистых и почечных заболеваний. Из рациона питания таких больных должна быть исключена соль пищевая, включая продукты ежедневного употребления, например, хлебобулочные изделия. Выработка ахлоридной продукции в настоящее время ограничена. В связи с этим диссертационная работа Кривошеева А.Ю., посвященная разработке технологии и нового ассортимента хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности для ахлоридного питания путем корректировки свойств теста и хлеба за счет применения нетрадиционного сырья и ферментных препаратов, является актуальной и своевременной.

Научная новизна работы заключается в научно-практическом обосновании применения нетрадиционных видов сырья, таких как мука из цельносмолотого зерна пшеницы, мука из отрубей гречишных, мука из семян льна, сывороточный напиток «Актуаль», масло из виноградных косточек, обеспечивающих повышение функциональных свойств ахлоридных хлебобулочных изделий. Установлена целесообразность применения в производстве ахлоридных хлебобулочных изделий ферментных композиций, способствующих укреплению клейковинных белков в тесте, интенсификации гидролиза крахмала, с целью улучшению органолептических и физико-химических показателей продукции, сохранению ее свежести. Доказано путем доклинических испытаний, что ахлоридные хлебобулочные изделия, содержащие нетрадиционные виды сырья и ферментные композиции, обладают комплексом полезных свойств, высокой биодоступностью и эффективностью.

Практическая значимость работы заключается в разработке комплектов техниче-ской документации на муку из семян льна, 5 видов ахлоридных хлебобулочных изделий. Проведена апробация и внедрение разработанной технологии в производственных условиях.

Достоверность научных выводов подтверждается экспериментальными данными, полученными с использованием современных методик и приборов. Работа представляет собой законченное научное исследование с логической последовательностью изложения, теорети-ческой обоснованностью и практической значимостью.

По данным, приведенным в автореферате, имеются следующие замечания и пожелания:

1. Из автореферата не ясно, какое соотношение ферментных препаратов было в ком-позициях А, Б, В (с. 8-9)? Не указано, в каких дозировках применялись ферментные композиции при приготовлении теста для хлеба (с. 12) и хлебных палочек (с. 15).

2. Автором указано, что применение нетрадиционного сырья и ферментных композиций в производстве ахлоридного хлеба увеличивает срок сохранения его свежести до 48 ч (с. 19), но данных, подтверждающих это, в автореферате не приведено.

Указанные замечания не снижают ценности, научной новизны работы и ее практической значимости, носят характер пожеланий.

В целом, работа Кривошеева А.Ю. соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присвоения искомой степени по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук, профессор кафедры  
«Технология продуктов питания из растительного сырья»  
Специальность 05.18.01 – Технология обработки,  
хранения и переработки злаковых, бобовых культур,  
крупяных продуктов, плодоовощной продукции и  
виноградарства

Романов Александр Сергеевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» (ФГБОУ ВО «КемГУ»)

650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6  
kemtipp.hleb@yandex.ru

Тел. +7 (3842) 39-68-59, e-mail:



*Директор Факультета А.С. уверено.  
Специалист отдела кадров УРП:  
М.А. Фагановская Т.А.*

*21.11.2018*