

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»

Обеспечение населения качественными хлебобулочными изделиями в объеме и ассортименте, создающем возможности для здорового питания населения и увеличение производства диетических и обогащенных различными микронутриентами хлебобулочных изделий (лечебного, профилактического и функционального назначения), являются одними из основных задач в рамках правительственной программ по повышению качества жизни населения.

В связи с этим, исследования, посвященные научному обоснованию и разработке 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, являются актуальными.

Научная новизна исследований и полученных результатов связана с научно-практическим обоснованием применения нетрадиционных видов сырья в оптимальных дозировках, обеспечивающих повышение функциональных свойств ахлоридных хлебобулочных изделий: увеличение содержания отдельных пищевых нутриентов, антиоксидантной активности, снижение гликемического индекса. Научно и экспериментально доказана целесообразность применения ферментных композиций, состоящих из α -амилазы грибного происхождения *Aspergillusoryzae*, эндо-ксиланазы микробного происхождения *Bacillusstrain*, мальтогенной α -амилазы микробного происхождения *Bacillusstrain*, 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 ахлоридные хлебобулочные изделия, содержащие нетрадиционные виды сырья и ферментные композиции, обладают комплексом полезных свойств, высокой биодоступностью и эффективностью.

Необходимо отметить практическую значимость исследований - разработана ресурсосберегающая технология хлебобулочных изделий из пшеничной муки с внесением нетрадиционных видов сырья, реализация которой позволит повысить эффективность технологического процесса, обеспечить увеличение пищевой ценности хлеба и хлебных палочек, рационально использовать сырьевую базу АПК. Разработаны и утверждены комплекты технической документации на муку из семян льна, 5 видов ахлоридных хлебобулочных изделий. Предлагаемые технологические решения успешно прошли апробацию в условиях

промышленных предприятий: АО «Хлебозавод № 7» (г. Воронеж); ОАО «Серпуховхлеб» (г. Серпухов); ООО «Рузский хлеб» (г. Руза) (акты производственных испытаний). Производство ахлоридного хлеба «Успех» внедрено на ООО «Домодедовский хлебозавод», г. Домодедово (акт внедрения). Экономический эффект от реализации хлеба «Успех» с ферментной композицией составляет 1,02 тыс. р. на 1 т.

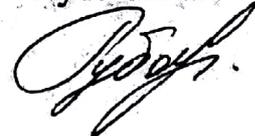
Разработки экспонировались на Международной специализированной выставке хлебопекарного и кондитерского рынка (Москва, 2018); чемпионате «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) – 2018» (Воронеж, 2018). Выводы вытекают из существа проведенного исследования, в опубликованных работах содержатся основные научные положения диссертации.

По автореферату имеется замечание: в тексте не приведено обоснование выбора используемых ферментных препаратов.

В целом, анализ автореферата диссертации Кривошеева А.Ю. позволяет сделать заключение о том, что выполненные исследования имеют существенное научное и практическое значение, результаты убедительны, а выводы отражают научные достижения. По уровню научной новизны, вкладу в науку и практику, работа отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, и соответствует специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а ее автор, Кривошеев Андрей Юрьевич, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук.

Кандидат технических наук,
05.18.01 - Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продук-
тов, плодоовощной продукции
и виноградарства, доцент кафедры
«Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов» Федеральное
государственное бюджетное образо-
вательное учреждение высшего
Образования «Московский государ-
ственный университет пищевых про-
изводств»
125080, г. Москва, Волоколамское ш., 11
+7 (499) 750-01-11 доб. 7201,7248
e-mail: nataligato@mail.ru
«06» 12 2018 г.

Рубан Наталья Викторовна




Подпись заверяю
Печать организации