

ОТЗЫВ

на автореферат **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»

Ключевым аспектом государственной политики в социальной сфере является улучшение здоровья населения России. Особый интерес представляют ахлоридные хлебобулочные изделия, предназначенные для людей, страдающих сердечной и почечной недостаточностью. Выбор такой продукции в настоящее время ограничен, тогда как сердечно-сосудистые заболевания лидируют по числу смертности в мире.

В этом аспекте диссертационная работа Кривошеева А.Ю. является актуальной, так как дано научно-практическое обоснование применения нетрадиционных видов сырья в оптимальных дозировках (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: увеличение содержания отдельных пищевых нутриентов на 15 - 39 % от суточной потребности, антиоксидантной активности в 5,3 раза, снижение гликемического индекса на 22 %.

Научно и экспериментально доказана целесообразность применения ферментных композиций, состоящих из α -амилазы грибного происхождения *Aspergillusoryzae*, эндо-ксилазы микробного происхождения *Bacillusstrain*, мальтогенной α -амилазы микробного происхождения *Bacillusstrain*, в производстве ахлоридных хлебобулочных изделий

Автором 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), что подтверждает положительные результаты исследования.

Производство ахлоридного хлеба «Успех» внедрено на ООО «Домодедовский хлебозавод», г. Домодедово (акт внедрения).

Имеются замечания по работе:

1. В автореферате на стр. 13 таблица 1, показатели влажности мякиша изделий и титруемой кислотности у всех образцов одинаковы. Уточните, каким образом ферментные композиции не повлияли на кислотность изделий.

2. Вы утверждаете, что к концу брожения полуфабриката количество клейковины различалось в вариантах опыта 2,3. Как определяли количество клейковины и чем обусловлены эти различия.

По своей актуальности, новизне и практической значимости работа Кривошеева Андрея Юрьевича является полноценным научно-исследовательским трудом, отвечает требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней ВАК РФ, и ее автор заслуживает присуждения 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».

Д.т.н. (05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), доцент, профессор кафедры «Технологии продуктов питания»

410012 Россия, г. Саратов, Театральная площадь, д. 1

тел. 89063049670,

e-mail: sadigova.madina@yandex.ru

Сады

Садыгова Мадина
Карипулловна

К.т.н. (05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств», 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

410012 Россия, г. Саратов, Театральная площадь, д. 1

тел. 89276245480,

e-mail: vbuhovets@yandex.ru

Бух

Буховец Валентина
Алексеевна

Адрес организации:

410012 Россия, г. Саратов, Театральная площадь, д. 1

тел: +7(8452)23-32-92;

e-mail: rector@sgau.ru

Подписи Садыговой М.К., Буховец
заверяю в соответствии с требованиями,
ученый секретарь Ученого совета



Муравлев
Анатолий Павлович

*Ученый секретарь
ФТФФУ Во «Саратовский государственный
университет им. Н.И. Вавилова»*

20.11.2018.