

ОТЗЫВ

на диссертационную работу
Кривошеева Андрея Юрьевича на тему: «*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 виноградарства»

Одной из актуальных задач в хлебопекарной отрасли является расширение ассортимента пищевых продуктов для профилактического и лечебного питания, способствующих увеличению продолжительности и повышению качества жизни населения. При различных заболеваниях в рационе исключается соль пищевая. Поэтому исследования, представленные в диссертационной работе Кривошеева А.Ю., судя по автореферату, посвященные научному обоснованию и разработке новых 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 и своевременными**.

Научная новизна работы.

Дано научно-практическое обоснование применения нетрадиционных видов сырья в оптимальных дозировках, обеспечивающих повышение функциональных свойств ахлоридных хлебобулочных изделий. Научно и экспериментально доказана целесообразность применения ферментных композиций, состоящих из α -амилазы грибного происхождения *Aspergillusoryzae*, эндоксилаказы микробного происхождения *Vacillusstrain*, мальтогенной α -амилазы микробного происхождения *Vacillusstrain*, 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 на 23,4 % и срока сохранения свежести хлеба на 48 ч. Доказано путем доклинических испытаний, что ахлоридные хлебобулочные изделия, содержащие нетрадиционные виды сырья и ферментные композиции, обладают комплексом полезных свойств, высокой биодоступностью и эффективностью.

Теоретическая и практическая значимость работы.

Охарактеризован механизм влияния ферментных композиций на структурные компоненты муки и теста, процессы при приготовлении и хранении хлеба, хлебных палочек. 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.

