

В совет по защите диссертаций Д 212.035.04
при ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
394036, г. Воронеж, пр-т Революции, д. 19

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Борисенко Дениса Владимировича **«Овощные функциональные ингредиенты в технологии хлеба с повышенной микробиологической устойчивостью»**, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

В современных условиях продовольственной безопасности Российской Федерации, одним из важных направлений является формирование системы здорового питания населения. Здоровье человека в значительной мере определяется рационом питания.

Решение этой проблемы можно достичь при оптимизации структуры питания населения, а именно за счет введения в рацион функциональных пищевых продуктов. Они смогли бы удовлетворить физиологические потребности организма в пищевых веществах и энергии.

Хлеб и хлебобулочные изделия для населения России – это одни из основных источников энергии и пищевых веществ. Они обеспечивают потребности человека в белках, углеводах, витаминах, минеральных веществах и пищевых волокнах. Следовательно, придание хлебу функциональных свойств, позволит решить проблему в сбалансированности питания.

Представленная Д.В. Борисенко работа посвящена изучению

новых видов сырья и их композиций, содержащих БАВ для получения продуктов здорового питания – хлеба, рационального использования ресурсов и микробиологической чистоты изделий с возможностью продления сроков хранения.

Полученные результаты имеют системный прикладной характер, разработаны рецептуры и усовершенствованы технологии новых видов хлеба, которые апробированы на ОАО «Хлебозавод № 2» (г. Воронеж).

Технические решения, положенные в основу подтверждены патентом РФ ржаной хлеб «Украинская рапсодия» (патент № 2515138 от 12.03.2014 г.). На новые изделия разработаны проекты ТД. Основные результаты и положения диссертационной работы обсуждены и доложены на международных и всероссийских конференциях. Опубликовано 12 работ, в том числе 3 статьи в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 9 тезисов докладов конференций и 1 патент РФ.

Автореферат диссертации написан хорошим литературным языком и в достаточной степени отражает проведенные автором исследования и публикации.

Диссертация Борисенко Дениса Владимировича на тему «Овощные функциональные ингредиенты в технологии хлеба с повышенной микробиологической устойчивостью» отвечает всем требованиям ВАК Минобрнауки России к кандидатским диссертациям, ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

доцент кафедры технологии переработки
животноводческой продукции
ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ
кандидат технических наук

Курчаева Е.Е.

Почтовый адрес: Россия, 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, тел: (4732) 53-86-51, факс: (4732) 53-86-51, e-mail: root@vgau.voronezh.su, Официальный сайт: <http://www.vsau.ru>