

Отзыв на автореферат диссертации Борисенко Дениса Владимировича «Овощные функциональные ингредиенты в технологии хлеба с повышенной микробиологической устойчивостью», представленной на соискание учёной 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

Работа Борисенко Дениса Владимировича посвящена повышению качества хлеба за счет введения в его состав природных антиоксидантов. Работа представляет собой законченное научное исследование, выполненное на высоком научном уровне.

Имеется ряд замечаний по оформлению, например: С. 3 – [42, 128]; С.12 – Рис.3., ряд неудачных выражений: С.3 – «хлеба с *продолгованными* сроками»; С.4 – «*Доказана микробиологическая чистота и сроков хранения хлеба*».

Считаю, что рецензируемая диссертационная работа соответствует требованиям к кандидатским диссертациям, а ее автор – Борисенко Денис Владимирович заслуживает присуждения искомой 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.

Заведующий кафедрой общей химии и экспертизы товаров, д.х.н., профессор

А.Л. Верещагин

659305, ул. Трофимова, 27, г. Бийск Алтайского края, тел.: 8(3854) 43-53-23,
val@bti.secna.ru

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО Алтайского государственного технического университета им. И.И. Ползунова

Подпись А.Л. Верещагина «заверяю»:

Ученый секретарь БТИ ФГБОУ ВПО АлтГТУ им. И.И. Ползунова

к.т.н., профессор

Е.В. Сыпин