

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации БАКАЕВОЙ Ирины Александровны на тему «Разработка технологии хлеба повышенной пищевой ценности на густой закваске из биоактивированного зерна пшеницы», 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»

В наше время как никогда прежде актуальна тема здорового образа жизни, неотъемлемой частью которого является правильное питание. Продукты питания должны вырабатываться из экологически чистого сырья, содержать функциональные ингредиенты, способствующие защите организма от вредного биологического и техногенного воздействия окружающей среды. Также необходимо, чтобы пищевые продукты не только удовлетворяли физиологические потребности организма человека в необходимых веществах и энергии, но и способствовали укреплению защитных функций организма с целью предупреждения заболеваний. Поэтому разработка технологии хлеба повышенной пищевой ценности на густой закваске из биоактивированного зерна пшеницы представляет научный и практический интерес и обуславливает актуальность темы диссертационной работы.

Автором теоретически обоснована и научно подтверждена возможность получения густой закваски из биоактивированного зерна пшеницы с заданными параметрами, обеспечивающими ее микробиологическую чистоту.

Методом регрессионного анализа и построением на его основе номограмм установлены оптимальные параметры приготовления закваски из биоактивированного зерна пшеницы. Также автором проведены комплексные исследования обогатителей густой закваски, таких как хмелевая композиция, мука из жмыха пшеничных зародышей в оптимальной дозировке доказано их положительное влияние на показатели качества и пищевую и биологическую ценность зернового хлеба на густой закваске.

Использованные в работе комплексные исследования хлеба на густой закваске, обогащенной хмелевой композицией или мукой из жмыха пшеничных зародышей, доказали возможность его использования для употребления людям, страдающим сахарным диабетом.

Соискателем разработана и утверждена нормативная и техническая документация на 2 вида закваски – «Злаковая» и «Хмелевая злаковая» из биоактивированного зерна пшеницы и 3 вида зернового хлеба – «Экохмель», «Элит» и «Лучик», что характеризует практическую значимость работы.

Новизна технических решений защищена патентами РФ «Способ производства зернового хлеба» № 2516598 и «Способ производства зернового хлеба» № 2524827.

По результатам научных исследований опубликовано 48 печатных работ, в том числе в периодических изданиях, рекомендованных ВАК, - 11.

Несмотря на полноту работы, имеется следующее вопросы:

- из автореферата не совсем понятно, как готовили хмелевой отвар, используемый для устранения условно-патогенной микрофлоры, и продолжительность выдерживания закваски в нем, а также непонятно в каком количестве вносили в закваску хмелевую композицию и каков ее состав.

- в связи с тем, что повышение температуры ведения закваски приводит к росту кислотности и молочнокислых бактерий, что повысит микробиологическую чистоту закваски, а повышение влажности закваски, наоборот, приводит к снижению кислотности и увеличению дрожжей, что улучшит пористость и повысит удельный объем выработанного на данной закваске хлеба, то целесообразно было бы подобрать не только оптимальную температуру, но и влажность густой закваски из биоактивированного зерна пшеницы.

- из автореферата непонятно какой экономический эффект был достигнут в результате производства хлеба на густой закваске из биоактивированного зерна пшеницы.

Отмеченные замечания не снижают научной и практической ценности работы, которая соответствует требованиям ВАК РФ, а ее автор Бакаева Ирина Александровна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

К.т.н., 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов (растительного и животного происхождения)», доцент, доцент кафедры «Экспертиза потребительских товаров» ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет»

Дубровская Наталья Олеговна

Адрес: 194021 г. Санкт-Петербург, ул. Новороссийская, д.50

Тел.: +79052014265

E-mail: dubrovskaja_nata@mail.ru



ЗавЕРЯЮ: [Handwritten signature]