

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Бакаевой Ирины Александровны «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

Одним из перспективных направлений реализации государственной политики в области здорового питания населения РФ является производство продуктов повышенной пищевой ценности, обогащенных незаменимыми компонентами диетического и функционального назначения. В связи с этим, особое внимание привлекают технологии хлеба из биоактивированного зерна пшеницы. Среди прочих способов приготовления зернового хлеба особый интерес представляет использование заквасок из биоактивированного зерна пшеницы, в том числе спонтанного брожения. В этой связи, актуальность диссертационной работы Бакаевой Ирины Александровны не вызывает сомнений, поскольку основной целью работы являлась разработка технологии заквасок и ассортиментной линейки хлебобулочных изделий из биоактивированного зерна пшеницы.

Автором исследовано влияние внешних факторов на состав, микрофлору, свойства густых заквасок из биоактивированного зерна пшеницы и разработаны рациональные рецептурно-компонентные решения приготовления заквасок и хлебобулочных изделий, обоснованы выбор и оптимальные дозировки обогатителей (хмелевой композиции, муки из жмыха пшеничных зародышей) и изучено их влияние на показатели качества, биохимический потенциал и пищевую ценность хлебобулочных изделий.

Научная новизна диссертационной работы заключается в обосновании и анализе особенностей приготовления густых заквасок из биоактивированного зерна пшеницы, исследовании зависимости состава и показателей качества от температуры, влажности, активной кислотности. Автором обоснован выбор и дозировки обогатителей, обеспечивающих стабилизацию качества, микробиологическую чистоту, улучшение усвояемости и увеличение срока свежести хлебобулочных изделий.

Практическую значимость работы подтверждают результаты промышленной апробации разработанных способов приготовления хлебобулочных изделий в условиях ОАО «Хлебозавод № 7», ООО «Эко-хлеб», которые доказали преимущества предлагаемых технологий: снижение себестоимости продукции за счет исключения чистых заквасочных культур, повышение функционально - технологических свойств изделий. Основные положения диссертационной работы неоднократно докладывались и обсуждались на научно-практических конференциях, опубликованы в 48 научных работах.

По тексту представленного автореферата хотелось высказать замечание:

1. Не совсем понятно, проводились ли исследования изменения качества зернового теста и хлеба при внесении 40,0 % зерна с закваской (стр. 15).

На основании вышеизложенного можно утверждать, что диссертационная работа выполнена на актуальную тему, имеет научную новизну и практическую значимость, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Бакаева И. А. заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук.

К.т.н. (05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства),
доцент, доцент кафедры «Технология хранения и переработки зерна»
ФГБОУ ВПО Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова, 656038,
89039101849, skoneva22@mail.ru

Конева Светлана Ивановна

Подпись С.И.Коневой заверяю:

Я. Лещко Т.И.

15.06.2015г