

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации
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, плодовоовощной продукции и виноградарства

Стремление последнего времени снизить вредное влияние некоторых продуктов питания и их компонентов на здоровье человека и повысить оздоровительное действие питания привело к созданию и расширению сферы применения функциональных пищевых продуктов, обладающих лечебным и предупредительным против заболеваний функциональным направленным действием. В настоящее время в отдельных странах ведется большая работа по созданию функциональных продуктов, примерами которых могут служить пробиотический йогурт, омега-3-хлеб, витаминизированный шоколад, йодсодержащие продукты. В Европе основное место среди функциональных продуктов занимают молочные продукты и хлеб.

Несмотря на огромный ассортимент хлебобулочных изделий, новинки в этой области в России на прилавке встречаются крайне редко. Вместе с тем, именно хлебобулочные изделия должны занять ведущую роль в исследованиях по созданию продуктов функционального питания, т.к.:

- 1) объем потребления хлебобулочных изделий очень высокий;
- 2) в этой области легче внедрять новинки;
- 3) в рецептуру хлебобулочных изделий можно включить очень многие компоненты.

Поэтому актуальность работы по созданию новых хлебобулочных изделий несомненна.

Научная новизна работы связана с разработкой технологии приготовления густой закваски из биоактивированного зерна пшеницы с прогнозируемыми свойствами и ее использованием в рецептуре зернового хлеба повышенной пищевой ценности.

Практическая новизна работы определяется утвержденной нормативной и технической документацией на закваску и хлебобулочные изделия, патентами и апробацией способов получения хлеба в условиях производства.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) большое количество опубликованных автором научных работ, что свидетельствует не только о высоком профессиональном уровне автора, но и о большой актуальности и важности данной тематики;

- 2) использование в производстве закваски из биоактивированного зерна пшеница продуктов переработки хмеля, что положительно сказывается на усвояемости хлеба;
- 3) исследования и выводы по микрофотографиям зернового теста (см. стр. 18 автореферата).

Однако при изучении автореферата работы к автору возникает ряд вопросов:

- 1) на каких данных автор основывает свой вывод о высокой антиоксидантной активности молочной кислоты (см. стр. 19 автореферата)?
- 2) с содержанием каких соединений автор связывает высокую антиоксидантную активность хлеба «Элит» (см. стр. 19 автореферата)?
- 3) насколько корректным является сравнение уровня глюкозы в крови для хлеба и чистой глюкозы (см. стр. 19 автореферата)?

В целом работа Бакаевой Ирины Александровны является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость, написана хорошим языком, легко читается, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Д.х.н., доцент, и.о. зав. кафедрой
«Технологии и организации
общественного питания»

спец. 02.00.03 – Органическая химия

Макарова Надежда
Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

"Самарский государственный технический университет"
443100, Самара

ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)

Контактный телефон (8462) 3322069

E-mail МакароваNV1969@yandex.ru

Подпись Макаровой Н.В. заверено
Ученый секретарь СамГТУ

Малиновская Ю.А.