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, плодоовощной продукции и виноградарства

Диссертация Бакаевой И.А. посвящена изучению влияния параметров приготовления закваски из биоактивированного зерна пшеницы на состава её микрофлоры и обоснованию условий производства хлеба повышенной пищевой ценности.

В ходе проведения исследований изучено влияние внешних факторов на состав, микрофлору, свойства густой закваски из биоактивированного зерна пшеницы и выбор параметров ее приготовления.

Автором выявлена зависимость состава и показателей качества закваски от температуры, влажности, активной кислотности; составлена номограмма кислотонакопления в закваске, позволяющая прогнозировать ее качество, что свидетельствует о научной новизне работы.

Новизна технических решений защищена патентами РФ.

Практическая значимость диссертации подтверждена разработкой и утверждением технической документации на два вида закваски из биоактивированного зерна пшеницы «Злаковая» и хлебобулочные изделия на её основе.

По результатам исследований опубликовано 48 научных работ, в том числе 11 статей в реферируемых журналах.

Замечания:

1. В автореферате отсутствует характеристика зерна, используемого для приготовления закваски при проведении исследования (гл. 3).

2. Нет обоснования выбора влажности закваски спонтанного брожения 50 и 60 % (с. 10).

Представленная работы имеет несомненную научную новизну, практическую ценность, а Бакаева И.А. заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук
(05.18.01- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), профессор,
заведующий кафедрой технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»

Романов Александр Сергеевич

650056 г. Кемерово, б-р Строителей, 47
8(3842) 39-68-59 hleb@kemtipp.ru

28. 05 2015 г