

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Чешинского Валерия Леонидовича по теме: «Научно-практическое обеспечение адаптации способа получения сбивного хлеба к машинной технологии», представленную к публичной защите 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 диссертационном Совете Д 212.035.04 при ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

Обеспечение населения страны высококачественными продуктами, отвечающим качественным и количественным нормам медико-биологических требований – это один из факторов, предопределяющих здоровье нации.

Специалисты в области здорового питания отдают предпочтение хлебу, произведенному из муки «низких» сортов, богатому пищевыми волокнами, макро- и микронутриентами и витаминами, обогащённому различными ингредиентами по технологии сбивных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, в низком ценовом сегменте. Поэтому необходимо изыскание новых сырьевых источников и способов их переработки с максимальным сохранением исходной пищевой ценности и сокращением технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий, соответствующих современным требованиям нутрициологии.

В этой связи исследования, направленные на разработку способа получения сбивного хлеба повышенной пищевой и биологической ценности, доступной по цене потребителю являются актуальными.

Исходя из цели работы, автором были решены следующие задачи:

- изучить влияние дисперсности частиц муки цельносмолотого зерна пшеницы, полученного дезинтеграционно-волновым способом измельчения, и частиц диспергированной тестовой массы пророщенного зерна на структурообразование сбивного теста и хлеба;

- установить закономерности между рецептурными компонентами и структурообразованием сбивного хлеба для оптимизации его приготовления;

- адаптировать технологические процессы приготовления сбивного хлеба из муки цельносмолотого зерна пшеницы и пророщенного зерна пшеницы к машинной технологии;

- разработать технологию сбивного хлеба из муки цельносмолотого зерна пшеницы и пророщенного зерна пшеницы повышенной пищевой ценности, провести опытно-промышленные испытания, утвердить ТУ, ТИ и РЦ на сбивные хлебобулочные изделия и внедрить в производство.

Научная новизна работы: обоснованы параметры и условия подготовки зерна к помолу и проращиванию, степень их измельчения для ускорения структурообразования сбивного теста и хлеба, улучшения органолептических и физико-химических свойств, повышения перевариваемости белков хлеба и его антиоксидантной активности; установлены уровни показателей качества и критерии органолептических, физико-химических свойств сбивного хлеба из муки цельносмолотого и пророщенного зерна пшеницы; определена антиоксидантная активность, перевариваемость *in vitro* белков, установлено повышение степени

удовлетворения суточной потребности организма человека в макро- и микронутриентах.

Автором проведена опытно-промышленная апробация технологии в условиях предприятия, разработаны и утверждены ТУ, ТИ и РЦ на хлебобулочные изделия и внедрены производство.

По результатам научных исследований в рамках диссертационной работы опубликовано 14 научных работ, в том числе 8 - в журналах, рекомендованных ВАК.

Содержание автореферата дает основание сделать заключение о том, что работа Чешинского Валерия Леонидовича является актуальной, выполнена на высоком научно-методическом уровне и отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям ГВАК РФ, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор биологических наук
06.02.10 – Частная зоотехния,
технология производства
продуктов животноводства
Профессор
Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования «Донской
государственный аграрный университет»
346493, Ростовская обл., Октябрьский р-н,
пос. Персиановский, ДГАУ
+7(86360) 3-61-50

Алексеев Андрей Леонидович

Личную подпись Алексеева А.Л.,
заверяю

Мажуга Г. Е.
ученый секретарь

24.11.15