

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Чешинского Валерия Леонидовича «Научно-практическое обеспечение адаптации способа получения сбивного хлеба к машинной технологии», 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»

Актуальность темы исследования. Хлебобулочные изделия являются продуктом массового потребления, повседневного спроса и относятся к социально значимым пищевым продуктам. Совершенствование технологии, использование в качестве основного сырья цельносмолотых или пророщенных зерен пшеницы в сочетании с оригинальным способом замеса (сбивание) является одним из путей повышения пищевой, биологической и энергетической ценности хлебобулочных изделий и отражает одну из **актуальных задач** хлебопекарной отрасли.

Степень разработанности темы. На основе анализа ранее проведенных исследований технологии сбивных хлебобулочных изделий разработаны основные принципы адаптации данного процесса к модернизированному оборудованию. Разработана и утверждена техническая документация на сбивные хлебобулочные изделия. Разработанная технология внедрена в производство и получен определенный технологический эффект.

Цель исследования. Цель настоящих исследований состоит в создании оригинальной технологии сбивных хлебобулочных изделий на модернизированном машинно-аппаратурном участке.

Задачи исследования. Перед соискателем было поставлено 7 задач, направленных на совершенствование технологии сбивных хлебобулочных изделий, начиная с процессов подготовки к помолу и измельчению зерна, установлению закономерностей между составом рецептурных компонентов и структурообразованием сбивного полуфабриката и готовых изделий, определением антиоксидантной активности и перевариваемости белков, пищевой и биологической ценностью разработанной продукции, проектированием экспериментальной установки для осуществления данной технологии.

Научная новизна по мнению соискателя заключалась в обосновании параметров и условий помола и проращивания зерна, а также в формулировании принципов высокоэффективной универсальной смесильно-сбивально-формующей установки на основе анализа особенностей конструкции отдельных узлов установки во взаимосвязи с технологией сбивных мучных изделий. К научной новизне отнесены уравнения регрессии зависимостей между объемной массой теста и удельного объема изделий, вновь разработанные критерии оценки органолептических и физико-химических показателей качества сбивных изделий из цельнозернового и пророщенного зерна пшеницы, антиоксидантная активность, перевариваемость, пищевая, биологическая и энергетическая ценность вновь созданного зернового продукта. Научная новизна подтверждена 2-мя заявками на изобретение.

Практическая значимость подтверждена производственными испытаниями, разработанными ТУ, ТИ, РЦ на сбивные хлебобулочные изделия, предполагаемым экономическим эффектом, включением результатов диссертационной работы в учебный процесс по направлению подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья».

В автореферате определены и перечислены **основные положения, выносимые на защиту, степень и достоверность** полученных результатов. Отмечено, что основные результаты опубликованы в 14 печатных изданиях, в т.ч. 8 из них – в журналах, рекомендованных ВАК.

Структура проведенного комплексного исследования подчинена главной цели, в соответствии с которой конкретно и логично сформулированы его основные задачи, связанные с научным обоснованием выбора нетрадиционного сырья (яблочного, морковного порошков, молочной сыворотки, йодированной соли и др.) и определены оптимальные дозировки в технологии сбивных хлебобулочных изделий.

Для решения поставленных задач были использованы органолептические, физико-химические и специальные методы исследования.

Полученные результаты научно обоснованы, основные положения, выносимые на защиту, отличаются научной новизной, актуальностью и практической значимостью, выводы представляют логическое завершение проведенного научного исследования.

Несмотря на на перечисленные выше достоинства диссертационной работы следует указать на некоторые недостатки.

1. Несмотря на проведенную математическую обработку результатов в автореферате не приведены рецептуры на сбивные хлебобулочные изделия. Поэтому неясно, какой процент в рецептурах составляли цельносмолотые и пророщенные зерна пшеницы, использовалась ли пшеничная мука, полученная традиционным способом, применялись ли хлебопекарные дрожжи, какие-либо другие технологические добавки (улучшители).

2. Значительный объем автореферата отведен описанию конструкции отдельных узлов сбивально-формующей установки. В то же время не определены рациональные параметры брожения, расстойки полуфабрикатов и выпечки сбивных изделий.

Указанные замечания не снижают научной и практической значимости исследований приведенных в автореферате.

Выполненная работа соответствует требованиям п.7 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК при Минобрнауки РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждение 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 технических наук
по специальности 05.18.01.,
профессор, профессор кафедры
«Высокоэффективные технологии
пищевых продуктов» федеральное
государственное образовательное
учреждение высшего профессионального
обучения «Московский государственный
университет пищевых производств»
125080, Москва, Волоколамское шоссе, д.11

Богатырева
Татьяна
Глебовна

E-mail: hleb@mgupp.ru

Тел. служ.: +7 (499) 750-01-11*72-48

Подпись заверяю

Новикова Ж.В.

Начальник отдела кадров, к.т.н., доцент

Печать организации

дата

25.11.15