

О Т З Ы В

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.

Целью данной диссертационной работы является создание экспериментального участка сбивных хлебобулочных изделий на основе изучения технологических стадий, выявление причинно-следственной связи между ними и качеством готовых изделий для адаптации к машинной технологии. Эта работа направлена на решение одной из важнейших тем хлебопекарной отрасли и направлена на обеспечение населения страны хлебобулочными изделиями в объемах и ассортименте, достаточных для формирования лечебно-профилактического и сбалансированного питания, на 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 **актуальность представленной работы не вызывает сомнения.**

В результате экспериментальных исследований автором были 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 и сформулированы принципы конструирования высокоэффективной универсальной смесительно - сбивально - формующей установки на основе анализа узлов и технологических режимов работы установок для замеса, сбивания и формования теста, получены **результаты которые обладают научной новизной.**

Дисертантом проведена опытно-промышленная апробация результатов экспериментальных исследований, разработаны и утверждены ТУ, ТИ И РЦ на сбивные хлебобулочные изделия повышенной пищевой ценности из муки цельносмолотого и пророщенного зерна пшеницы показали экономическую и технологическую целесообразность технических решений. Установлена расчетная экономическая эффективность от внедрения технических решений, предложенных автором, который составил 7,3 млн. руб. в год при производительности 2 т/сут. Эти данные подтверждают **практическую значимость** представленной работы.

Основные положения диссертации опубликованы в 14 статьях и материалах конференции, в т.ч. в 8 статьях в журналах, рекомендованных

ВАК Минобрнауки РФ.

Выводы и предложения, сделанные по работе, аргументированы и вытекают из результатов исследований. Обоснованность и достоверность выводов обеспечивается глубокой теоретической проработкой материала, достаточным объемом проведенных многолетних исследований и апробацией на практике предлагаемых решений.

Результаты исследований, представленные в автореферате соискателя Чешинского Валерия Леонидовича «Научно-практическое обеспечение адаптации способа получения сбивного хлеба к машинной технологии» имеет завершённый характер, научную новизну и практическую результативность. Работа соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук.

Доктор технических наук
(05.18.15 – Технология и
товароведение пищевых
продуктов и функционального
и специализированного
назначения и общественного
питания), профессор,
зав. кафедрой товароведения и товарной
экспертизы
ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»
117997, Москва, Стремянный пер., д.36
+7903-761-94-47, Eliseeva-reu@mail.ru

Елисеева Людмила Геннадьевна

Подпись д.т.н., проф.Л.Г. Елисеевой заверяю,

19.11.15