

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Чешинского Валерия Леонидовича «Научно-практическое обеспечение адаптации способа получения сбивного хлеба к машинной технологии», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01. – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Обеспечение населения страны безопасной пищевой продукцией, среди основных направлений которой значится создание новых технологий глубокой и комплексной переработки продовольственного сырья, является стратегической целью продовольственной безопасности Российской Федерации до 2020 года.

Хлеб и хлебобулочные изделия являются продуктами питания ежедневного употребления. Приоритетной задачей хлебопекарной промышленности становится обеспечение населения хлебобулочными изделиями в объемах и ассортименте, достаточных для формирования лечебно-профилактического и сбалансированного питания. В связи с этим диссертационное исследование, направленное на научно-практическое обеспечение адаптации способа получения сбивного хлеба к машинной технологии, является актуальным с научной и практической точек зрения.

Автором научно обоснованы параметры и условия подготовки зерна к помолу и проращиванию, степень их измельчения для интенсификации процессов выработки сбивного теста и хлеба, а также принципы конструирования и режимы работы установок для замеса, взбивания и формования теста.

Автором определены показатели качества и ценности разработанных продуктов: антиоксидантная активность, переваримость *in vitro* белков, пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

Практический интерес представляют, разработанные автором, новые рецептуры, технологии и техническая документация на производство четырех видов хлебобулочных изделий.

Работа апробирована на международных, всероссийских, региональных научно-практических конференциях и выставках, по результатам которых получены золотая медаль и дипломы. По теме диссертационного исследования опубликовано 14 работ, в том числе восемь статей - в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

В качестве замечаний следует отметить:

1. Первое положение, выносимое на защиту, требует редакции.
2. В тексте автореферата допущены некоторые ошибки и неточности.

В целом, автореферат диссертации Чешинского Валерия Леонидовича «Научно-практическое обеспечение адаптации способа получения сбивного хлеба к машинной технологии» соответствует требованиям пунктов 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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 технических наук,
05.18.01 - Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства,
05.18.07 - «Биотехнология пищевых
продуктов и биологических активных веществ»,
доцент, зав. кафедрой
технологии пищевых продуктов
и организации питания,
ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный
технологический университет»,
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп,
ул. Первомайская, д. 191,
ФГБОУ ВПО «МГТУ»
раб. тел: 8(8772) 52-30-64,
E-mail: znkhatko@mail.ru

Хатко Зурет Нурбиевна,

Подпись заверяю:

Ученый секретарь ученого совета

С.Т. Чамокова

01.12.15