

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»

Главной задачей хлебопекарной промышленности Российской Федерации является обеспечение потребителей хлебобулочной продукцией высокого качества, в том числе лечебно-профилактического назначения.

Рецептуры хлебных изделий легко корректируются, что позволяет создавать сбалансированные, в соответствии с требованиями нужд физиологии, продукты здорового питания.

Реальным резервом увеличения объемов хлебных изделий улучшенной пищевой, в том числе биологической ценности является изыскание новых сырьевых источников и способов их переработки с максимальным сохранением исходной пищевой ценности и сокращением технологического процесса.

Работа Чешинского В.Л., посвящена разработке способа получения сбивного хлеба повышенной пищевой и биологической ценности.

В представленной работе автором научно обоснованы параметры и условия подготовки зерна к помолу и проращиванию, а также степень их измельчения, что позволило повысить превариваемость белков хлеба и его антиоксидантную активность.

С использованием математических методов оптимизирована рецептура приготовления хлеба лечебно-профилактического назначения.

Следует отметить актуальность разработки принципов конструирования высокоэффективной универсальной смесительно-сбивально-формующей установки на основе анализа узлов и технологических режимов работы.

Наряду с этим поданы две заявки на изобретение: на способ производства сбивного хлеба для школьного питания и на способ производства сбивного хлеба из цельносмолотого зерна пшеницы.

Работа также имеет практическую значимость, что подтверждается утвержденной нормативной документацией на хлебные изделия с использованием цельносмолотой муки и диспергированной массы из пророщенного зерна.

Достоверность и обоснованность полученных результатов диссертационной работы Чешинского В.Л. подтверждена их апробацией на производстве и 14 публикациями.

Работа представляет собой законченное научное исследование, отличающееся логической последовательностью изложения и глубиной постановки эксперимента.

Замечаний по автореферату нет.

Оценивая диссертационную работу Чешинского Валерия Леонидовича по автореферату, необходимо подчеркнуть, что выполнена она на актуальную тему, имеет несомненную новизну и практическую ценность, соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям, представленным 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», а ее автор заслуживает присвоения искомой степени.

Кандидат технических наук
по специальности 05.18.01 –
Технология хлебопекарных, макаронных
и кондитерских продуктов, доцент
кафедры технологии хлебопродуктов
учреждения высшего образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия»
Республика Беларусь
г. Могилев, пр-т Шмидта, 3
+375 222 475414, e-mail: y7412895@yandex.ru

Кондратенко Раиса
Григорьевна

Подпись заверяю

А.В. Акулич,
проректор по научной работе

25.11.15.