

**ОТЗЫВ**  
**на автореферат диссертации**  
**Чешинского Валерия Леонидовича**  
**на тему «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»

В настоящее время для населения России характерна достаточная или даже несколько избыточная калорийность рациона, дефицит полноценных белков, недостаток микронутриентов. Приоритетной задачей хлебопекарной отрасли становится обеспечение населения хлебобулочными изделиями в объемах и ассортименте, достаточных для формирования лечебно-профилактического и сбалансированного рациона. Проблема создания индустрии «здорового питания» - актуальна. Частично она может быть решена за счет использования сбивного хлеба, производимого из пшеничной муки «низких» сортов или диспергированного пророщенного зерна, богатого пищевыми волокнами, макро- и микронутриентами и витаминами, обогащенного различными ингредиентами и доступного по цене широким слоям населения, весьма актуальна.

Решению отдельных задач, вытекающих из этой проблемы, посвящена работа соискателя.

В работе теоретически обоснованы параметры и условия подготовки зерна к проращиванию, степень его измельчения для ускорения структурообразования сбивного теста и хлеба, улучшения органолептических и физико-химических свойств, повышения перевариваемости белков хлеба и его антиоксидантной активности. Сформулированы принципы конструирования высокоэффективной универсальной смесительно-сбивально-формирующей установки на основе анализа узлов и технологических режимов работы установок для замеса, сбивания и формования теста. Получены теоретические зависимости объемной массы теста и удельного объема хлеба от дозировок обогатителей. Установлены уровни показателей качества и критерии органолептических, физико-химических свойств сбивного хлеба из муки цельносомлотого и пророщенного зерна пшеницы.

Проанализирован производственный способ подготовки зерна пшеницы для помола и его проращивания и установлена токсикологическая и микробиологическая чистота зерна.

Установлено влияние увеличения дисперсности частиц муки и диспергированной зерновой массы на повышение перевариваемости белков хлеба и структурообразование сбивного теста, хлеба.

Адаптированы процессы приготовления сбивного хлеба к машинной технологии, разработаны и выбраны установки для замеса, сбивания и формования тестовых заготовок, спроектирован экспериментальный технологический участок производства сбивного хлеба производительностью 2 т/сут.

Проведена опытно-промышленная апробация технологии в условиях предприятий, разработаны и утверждены ТУ, ТИ, РЦ на хлебобулочные изделия «Авангард +», «Богатырь», «Здоровейка», «Ароматный».

Результаты диссертационного исследования внедрены в учебный процесс при подготовке бакалавров (направление 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья») и магистров (направление 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья»).

По материалам диссертационной работы опубликовано 14 научных работ, в том числе 8 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Судя по автореферату, представленная диссертация является законченной научно-квалификационной работой, соответствующей требованиям ВАК при Минобрнауки РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а соискатель Чешинский Валерий Леонидович заслуживает присуждения ему 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- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» профессор, профессор кафедры «Технология зерновых, хлебных, пищевкусовых и субтропических продуктов».

Юрий Федорович РОСЛЯКОВ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кубанский государственный технологический университет»  
350072, Россия, Краснодарский край  
г. Краснодар, ул. Московская, д. 2  
Тел. (861)255-84-01.  
Email: [adm@kgtu.kuban.ru](mailto:adm@kgtu.kuban.ru)

Кандидат технических наук  
(по специальности 05.18.01- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» доцент, доцент кафедры «Технология зерновых, хлебных, пищевкусовых и субтропических продуктов».

Ольга Львовна ВЕРШИНИНА

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кубанский государственный технологический университет»  
350072, Россия, Краснодарский край  
г. Краснодар, ул. Московская, д. 2  
Тел. (861)255-84-01.  
Email: [adm@kgtu.kuban.ru](mailto:adm@kgtu.kuban.ru)

30.11.2015 г