

ОТЗЫВ

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

Одним из приоритетных направлений научно-технического развития сегодняшней пищевой промышленности является оптимизация производства за счет изыскания новых источников сырья и способов его переработки. Перерабатывающие и пищевые отрасли промышленности давно уже встали на путь комплексных, безотходных или малоотходных производств переработки сырья с целью ресурсосбережения, экономии дефицитного сырья, улучшения качества пищевой продукции и сокращения технологического процесса.

В связи с этим тема диссертационной работы В.Л. Чешинского, посвященная созданию экспериментального участка сбивных хлебобулочных изделий для экономии сырьевых ресурсов, интенсификации технологических процессов и повышения пищевой ценности готовых изделий является актуальной, имеет теоретическое и прикладное значение в технологии хлебопекарного производства.

Актуальность исследований подтверждается тем, что они включались в виде отдельных проектов и в рамках НИР «Разработка энерго- и ресурсосберегающих чистых технологий переработки сельхозсырья в конкурентоспособные хлебобулочные, кондитерские и макаронные функциональные продукты на основе медико-биологических воззрений».

В рамках выполненных исследований В.Л. Чешинский получил ряд **новых научных** сведений, открывающих возможность создания универсальной смесительно-сбивальной формующей установки и совершенствования процессов получения и использования сбивного теста и хлеба с улучшенными органолептическими, физико-химическими свойствами и антиоксидантными свойствами.

Автором научно обоснованы параметры и условия подготовки зерна к помолу и проращиванию, уровни показателей качества и критерии органолептических, физико-химических свойств сбивного хлеба из муки цельносмолотого и пророщенного зерна пшеницы.

Разработана и предложена новая ресурсосберегающая технология производства сбивного хлеба из муки цельносмолотого и пророщенного зерна пшеницы, проведена опытно-промышленная апробация и утверждена нормативно техническая документация на новые сорта хлебобулочных изделий.

С методической точки зрения исследований диссертанта, следует отметить структурированность при постановке задач и изложении материала. Достоверность и новизна результатов и выводов подтверждается получением данных с использованием современных методов анализа. Применение математических методов позволило найти оптимальное количество повторностей для намеченных исследований и получить достоверные результаты и закономерности.

Наряду с отмеченными положительными моментами имеются следующие замечания по автореферату:

1. Из автореферата не понятно, какие способы подготовки зерна к помолу и проращиванию исследовались в работе (задача 1) и что выбрано за оптимальный способ?

2. Какой способ проращивания зерна использовался в работе и почему?

3. С какой целью использовались порошки и почему в представленных результатах исследований не отражается влияние на показатели качества теста и хлеба сухой клейковины, яблочной пасты и порошка тыквы? (стр 15)

Однако отмеченные замечания не снижают научной ценности и практической значимости диссертационной работы, она соответствует требованиям пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям», а ее автор **Чешинский Валерий Леонидович** заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» (технические науки).

Доктор технических наук, 05.18.01-
«Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых
культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и
виноградарства» (технические
науки), доцент, профессор кафедры
«Технология хлебопекарного,
кондитерского и макаронного
производства» «Приокского
государственного университета».

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д
29.

Контактные телефоны: (4862) 41-98 -
87, 8 920 282 93 55.

e-mail rumanchic1@rambler.ru

Румянцева
Валентина Владимировна

26.11.15