

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

Работа Чешинского Валерия Леонидовича посвящена получению бездрожжевого хлеба новым методом. Работа представляет собой законченное научное исследование, выполненное на высоком научном уровне.

Имеется вопрос к тексту автореферата: как влияет срок хранения муки на показатели качества хлеба, полученного сбивным методом?

Считаю, что рецензируемая диссертационная работа соответствует требованиям к кандидатским диссертациям, а ее автор – Чешинский Валерий Леонидович заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Заведующий кафедрой общей химии и экспертизы товаров, д.х.н., профессор

А.Л. Верещагин

659305, ул. Трофимова, 27, г. Бийск Алтайского края, тел.: 8(3854) 43-53-23,
val@bti.secna.ru

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО Алтайского государственного технического университета им. И.И. Ползунова

Подпись А.Л. Верещагина «заверяю»:

Ученый секретарь БТИ ФГБОУ ВПО АлтГТУ им. И.И. Ползунова

к.т.н., профессор

Е.В. Сыпин

17.11.15