

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Апаршевой Веры Викторовны  
«Совершенствование технологий хлебобулочных изделий, обогащенных  
региональными растительными ингредиентами», 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»

Хлебобулочные изделия в России являются доступными, традиционными и повседневными продуктами питания. Повышение их качества и пищевой ценности, разработка изделий профилактической направленности способствуют реализации современной концепции здорового питания и расширению ассортимента продуктов отечественной пищевой промышленности. В диссертации Апаршевой В.В. сформулированы актуальные задачи обоснования использования региональных растительных ингредиентов (порошков из плодов шиповника и рябины) в хлебопечении, исследования их влияния на свойства сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, совершенствования технологий хлебобулочных изделий с использованием обогащающих растительных ингредиентов.

Соискателем экспериментальным методом установлены системные закономерности и зависимости показателей качества хлебобулочных изделий от способов приготовления и внесения теста с растительными ингредиентами, созданы предпосылки для оптимизации технологических процессов и управления производством хлебобулочных изделий, обогащенных растительными ингредиентами. Усовершенствованы технологии приготовления хлеба из пшеничной муки и булочки сдобной, обогащенных порошком из плодов шиповника и рябины в смеси с подсолнечным маслом. При этом время брожения теста сокращается в среднем на 35...40 мин., время окончательной расстойки – на 5 мин. Результаты исследований внедрены на ОАО «Тамбовский хлебозавод» и в учебном процессе ФГБОУ ВПО «Тамбовский государственный технический университет».

Замечания по работе.

1. Из автореферата не следует обоснования выбора порошкообразной формы растительных ингредиентов.

2. Следовало бы в автореферате отразить состав эмульсии и подробнее остановиться на ее приготовлении.

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки работы Апаршевой В.В., являющейся законченным научным трудом, имеющим научную новизну и практическую ценность по защищаемой специальности. В работе применяются современные экспериментальные и аналитические методы исследования, анализа и обработки информации. Материалы диссертации нашли отражение в 6 статьях, опубликованных в рецензируемых научных журналах из перечня ВАК РФ, апробированы на ряде международных и российских конференций.

Считаю, что Апаршева В.В. 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».

Заведующий кафедрой «Технологическое оборудование и системы жизнеобеспечения» ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет», доктор технических наук, профессор

\_\_\_\_\_ Е.П. Кошевой

350072, Россия, г. Краснодар, ул. Московская, 2  
тел.: 8(861)275-22-79, e-mail: [koshevoi@kubstu.ru](mailto:koshevoi@kubstu.ru)

Кошевой Евгений Пантелеевич, д.т.н.,  
специальность 05.18.12 – «Процессы и  
аппараты пищевых производств»

19 02 2016 г.