

ОТЗЫВ

на автореферат

Апаршевой Веры Викторовны

«Совершенствование технологий хлебобулочных изделий, обогащенных региональными растительными ингредиентами»

на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодовоовощной продукции и виноградарства

Фрукты являются одними из самых популярных растительных продуктов. Их любят и взрослые и дети. Свежие и в виде полуфабрикатов они успешно используются в рецептуре кондитерских, хлебобулочных, молочных, мясных продуктов, являются основой для приготовления соков, нектаров, сокосодержащих напитков, применяются в виде желированных фруктов как декоративные элементы для отделки тортов, пирожных, мороженого, печенья, десертов.

Столь широкую популярность фруктов можно объяснить следующими факторами:

- 1) огромным разнообразием видов;
- 2) различными вкусами: сладкий, кислый, сладко-кислый, терпкий, вяжущий и т.д.;
- 3) широкой сырьевой базой. Различные виды фруктов выращивают на территории всей Российской Федерации;
- 4) уникальным химическим составом. Фрукты содержат не только углеводы, органические кислоты, витамины, микроэлементы, но и полифенолы, антоцианы, флавоноиды, оказывающие полезное действие на организм человека;
- 5) реклама в средствах массовой информации обеспечила фруктам «отличную» репутацию.

Несмотря на огромный ассортимент хлебобулочных изделий, новинки в этой области в России на прилавке встречаются крайне редко. Вместе с тем,

именно хлебобулочные изделия должны занять ведущую роль в исследованиях по созданию продуктов функционального питания, т.к.:

- 1) объем потребления хлебобулочных изделий очень высокий;
- 2) в этой области легче внедрять новинки;
- 3) в рецептуру хлебобулочных изделий можно включить очень многие компоненты.

Поэтому актуальность работы по созданию новых хлебобулочных изделий с использованием местных сырьевых ресурсов несомненна.

Научная новизна работы связана с разработкой технологий производства, технологических параметров, закономерностей изменения показателя качества хлебобулочных изделий с добавлением порошков рябины и шиповника.

Практическая ценность работы обусловлена разработанными проектами технической документации на хлеб и булочку, обогащенных растительными ингредиентами.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) исследование структуры полуфабрикатов по микрофотографиям (см. стр. 12 автореферата);
- 2) уравнения зависимости пористости хлебобулочных изделий от концентрации порошков.

Однако при изучении автореферата работы к автору возникает ряд вопросов:

- 1) каково обеспечение сырьевыми источниками для порошков из плодов шиповника и рябины в промышленном масштабе?
- 2) чем обусловлено различие в показателях содержания аскорбиновой кислоты, β -каротина порошков шиповника и рябины (см. табл. 1 автореферата)?
- 3) что послужило основанием для существенной разницы в показателях содержания аскорбиновой кислоты, токоферола, β -каротина для хлеба и

В целом работа Апаршевой Веры Викторовны является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость, написана хорошим языком, легко читается, замечания по работе не носят принципиального характера, сам автореферат соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Д.х.н. (02.00.03),
профессор (05.18.01),
зав. кафедрой
«Технологии и организации
общественного питания»

Макарова Надежда
Викторовна
Н.В. Макарова

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Самарский государственный технический университет"
443100, Самара
ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)
Контактный телефон (8462) 3322069
E-mail MakarovaNV1969@yandex.ru

Подпись Макаровой Н.В. заверяю
Ученый секретарь СамГТУ

Малиновская Ю.А.