

## 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.

На продовольственном рынке в настоящее время повышенным спросом пользуются высококачественные и недорогие продукты повседневного ассортимента. К таким продуктам можно отнести хлебобулочные изделия. В этой связи использование в рецептурах хлебобулочных изделий полуфабрикатов из растительного сырья с высоким содержанием полезных веществ, повышение качества конечного продукта представляется актуальным.

Практическая значимость полученных результатов обусловлена комплексом исследований, направленных на изучение влияния растительных ингредиентов и способов их внесения на показатели качества хлебобулочных изделий и разработкой проектов технической документации (ТУ, ТИ, РЦ) на хлеб «Тамбовская осень» из пшеничной муки и булочки сдобной, обогащенной растительными ингредиентами.

Наиболее существенные и новые научные результаты:

1. Обосновано использование растительных ингредиентов в хлебопечении, определены их функционально-технологические свойства.
2. Установлены закономерности изменения показателей качества изделий в зависимости от способа внесения и приготовления теста с растительными ингредиентами.
3. Созданы предпосылки к разработке математической модели и управлению технологическим процессом производства хлебобулочного изделия обогащенного растительными ингредиентами.

Материалы диссертационной работы достаточно апробированы – основные положения и результаты опубликованы в 23 научных работах, из них в 6 в изданиях входящих в перечень ВАК Минобрнауки РФ, получен патент на изобретение.

К достоинствам работы можно отнести комплексный подход к исследуемой проблеме, а так же ее очевидное прикладное значение.

Вместе с тем, по автореферату имеются некоторые замечания.

1. В автореферат для лучшего восприятия следовало бы включить сравнение химического состава исследуемых образцов и эталона сравнения.
2. Отсутствуют данные о сроке хранения хлебобулочных изделий с использованием растительных ингредиентов.
3. Отсутствуют данные, на основании которых автор выбрал период и место изучения предпочтения потребителей.
4. В описании автореферата следовало бы сослаться на полученный патент, что позволило бы подчеркнуть достоинства диссертации.

Высказанные замечания не снижают общего положительного впечатления и оценки работы. Работа выполнена на высоком научном уровне, диссертация соответствует

требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Вера Викторовна Апаршева заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01. – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

К.т.н., доцент кафедры

«Общей химии и экспертизы товаров» Бийского технологического института (филиал) АлтГТУ им. И.И. Ползунова

В.А. Марьин

1.03.2016

Подпись В.А. Марьина заверяю:  
Ученый секретарь БТИ АлтГТУ им. Ползунова

К.т.н.

Е.В. Сыпин

1. Марьин Василий Александрович,
2. 659305 г. Бийск Алтайского края, ул. Трофимова, 27,
3. тел. сот 8-905-980-22-78,
4. e-mail: [tehbiysk@mail.ru](mailto:tehbiysk@mail.ru),
5. ФГБОУ ВПО «Бийский технологический институт (филиал) АлтГТУ им. И.И. Ползунова»,
6. Доцент кафедры общей химии и экспертизы товаров,
7. к.т.н. по специальности 05.18.15.