

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

Современные тенденции развития хлебопекарной отрасли направлены на расширение ассортимента продукции, а также производство хлебобулочных изделий, обогащенных полуфабрикатами из растительного сырья. Растительные ингредиенты характеризуются высокой концентрацией витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых волокон и других полезных компонентов и повышают пищевую и биологическую ценность готовой продукции. Плоды шиповника и рябины, исследуемые в настоящей работе, характеризуются широким спектром биологически активных веществ, распространены в регионе исследований и доступны. Однако влияние растительных ингредиентов на свойства сырья и структурно-механические свойства теста и, как следствие, способы приготовления теста и качество хлебобулочных изделий, изучены недостаточно. В связи с этим, разработка технологий хлебобулочных изделий, обогащенных региональными растительными ингредиентами, является актуальной и практически значимой.

Диссертант осуществила системный подход к решению проблемы: обосновала выбор обогащающих растительных ингредиентов – порошка из плодов шиповника и рябины в смеси с маслом подсолнечным, исследовала их влияние на реологические свойства теста, изучила влияние способов приготовления теста из пшеничной муки с внесением обогащающих ингредиентов на качество готовой продукции.

Проведенные Апаршевой В.В. исследования послужили основой для разработки технологии производства хлебобулочных изделий с использованием растительных ингредиентов и создания предпосылок к разработке математической модели и управлению технологическим процессом производства готовой продукции.

Наиболее значимые научные аспекты работы заключаются в следующем: обосновано использование растительных ингредиентов в хлебопечении, определены их функционально-технологические свойства и влияние на свойства сырья и полуфабрикатов; установлены закономерности изменения показателей качества хлебобулочных изделий в зависимости от способа внесения и приготовления теста с растительными ингредиентами.

Обоснованность и достоверность сформулированных автором научных выводов подтверждается применением современных инструментальных методов анализа, использованием методов математической статистики на стадии обработки результатов экспериментов.

Практическая значимость работы состоит в разработке способа производства хлебобулочных изделий, предусматривающего внесение эмульсии из порошков плодов рябины и шиповника, что обеспечивает сокращение продолжительности производственного цикла. Соискателем разработаны проекты технической докумен-

тации на хлеб «Гамбовская осень» из пшеничной муки и булочку сдобную, обогащенные растительными ингредиентами.

Промышленная апробация результатов исследований проведена на предприятиях ОАО «Гамбовский хлебозавод» и ТОГУП УПЦ «Комбинат школьного питания».

Можно констатировать, что поставленные перед собой задачи диссертант реализовала полностью и цель работы достигнута.

Основные положения работы в достаточной степени освещены в научной печати: по материалам диссертации опубликовано 8 работ, в том числе 3 статьи в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ; получен 1 патент РФ на изобретение.

По тексту автореферата можно сделать следующие замечания:

1. В тексте автореферата не представлена характеристика используемых хлебопекарных дрожжей, а также недостаточно исследовано влияние растительных ингредиентов на показатели качества дрожжей.

На наш взгляд, было бы целесообразно провести исследование по влиянию различных хлебопекарных дрожжей на реологические свойства теста и качество готовой продукции.

2. В качестве замечаний следует отметить неудачное оформление методов анализа, используемых в работе.

Несмотря на вышеуказанные замечания, работа автора соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, а соискатель Апаршева Вера Викторовна достойна 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».

Кандидат технических наук, спец. 05.18.07,
старший научный сотрудник,
начальник отдела технологии вин и коньяков

Анатолий Яковлевич Яланецкий

Кандидат технических наук, спец. 05.18.07,
научный сотрудник
лаборатории тихих вин
отдела технологии вин и коньяков

Полина Александровна Пробейголова

01.03.2016 г.

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН» (ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН») Адрес: 298600, Республика Крым, г. Ялта, ул. Кирова, д. 31. bioxim-2012@mail.ru

Собственноручные подписи
Пробейголова Т.А. Удостоверен
ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН

А. Я. Яланецкий
ст. н. с.