

Отзыв

на диссертационную работу Апаршевой Веры Викторовны на тему «Совершенствование технологий хлебобулочных изделий, обогащенных региональными растительными ингредиентами» представленную к защите 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 (технические науки).

Диссертационная работа Апаршевой Веры Викторовны выполнена на высоком научно-методическом уровне с применением как классических, так и современных методов исследования на большом фактическом материале. Разработаны технологии получения хлебобулочных изделий, обогащенных региональными растительными ингредиентами. Установлены закономерности изменения показателей качества изделий в зависимости от способа внесения и приготовления теста. Экспериментально показана возможность и эффективность применения эмульсии из порошка плодов шиповника и рябины в смеси с маслом подсолнечным при производстве хлебобулочных изделий. Теоретические исследования представленной работы стали основой для их практического применения.

По диссертационной работе имеются следующие замечания:

1. Из автореферата не ясно, какая технология применялась при производстве порошков из плодов шиповника и рябины?
2. . Большинство полученных экспериментальных данных автор оформил в виде текста, что не позволяет оценить их и ухудшает восприятие.

Не смотря на отмеченные замечания, на основании ознакомления с авторефератом кандидатской диссертации Апаршевой Веры Викторовны на тему «Совершенствование технологий хлебобулочных изделий, обогащенных региональными растительными ингредиентами» считаю, что исследование являются законченной, самостоятельно выполненной научной работой, результаты которой имеют важное значение. По актуальности, научной новизне и практической значимости работа Апаршевой Веры Викторовны полностью отвечает требованиям пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК Министерства образования и науки РФ, а ее автор 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 (технические науки).

Ведущий научный сотрудник управления инноваций, доцент
кафедры технологии хранения и переработки зерна

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.с.х.н. Янова Марина Анатольевна
660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90, тел. 89029193842, yanova.m@mail.ru

Научная специальность 03.00.16 – «Экология»,
06.01.05 – «Селекция и семеноводство»

02 МА 2018
ФГБОУ ВО Красноярский государственный
аграрный университет