

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Иванова Михаила Геннадьевича «Разработка технологии и рецептур хлеба из пшеничной муки с улучшенными свойствами и нетрадиционных видов сырья», представленной к защите на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Хлеб является одним из важнейших продуктов питания. В связи с этим расширение ассортимента хлебобулочных изделий, повышение их биологической ценности и специализации для населения различных возрастных групп и профессий, а также для обеспечения профилактического питания – одна из важнейших задач хлебопекарной промышленности.

Автором диссертационной работы выполнены исследования по использованию муки, полученной из зерна пшеницы, обработанного технологическим вспомогательным средством «Enzo Way 5.02» с целью применения её для повышения выхода хлеба, его качества, пищевой ценности и возможности применения для профилактического питания. В связи с этим тема диссертационной работы **актуальна**.

Диссертантом установлена целесообразность применения технологического вспомогательного средства «Enzo Way 5.02» при производстве пшеничной муки путём всестороннего исследования её технологических, биохимических и микробиологических параметров. Обосновано и рекомендовано применение нетрадиционных видов сырья для повышения пищевой ценности хлеба и увеличения продолжительности сохранения свежести хлеба. Разработана и утверждена техническая документация на хлебобулочные изделия повышенной кислотности для профилактического питания.

Считаю, что автором диссертационной работы выполнены исследования, направленные на решение актуальных задач, связанных с

обеспечением населения высококачественными продуктами питания, в частности хлебобулочными изделиями.

Исследования выполнены на высоком методическом уровне, результаты апробированы на международных научно-практических конференциях и форумах, а также на выставках и конкурсах.

Диссертация «Разработка технологии и рецептур хлеба из пшеничной муки с улучшенными свойствами и нетрадиционных видов сырья» соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Иванов Михаил Геннадьевич, заслуживает присвоения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор

сельскохозяйственных наук

специальности:

06.01.05 – селекция и семеноводство

сельскохозяйственных растений;

06.01.01 – общее земледелие, растениеводство;

ученое звание: старший научный сотрудник;

должность – профессор кафедры Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства Агротехнологического института ГАУ Северного Зауралья

Белкина Р.И.

ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Адрес: 625003 г. Тюмень, ул. Республики д.7.

Тел.: 8 (3452) 62-58-28

E-mail: ainstitut@bk.ru



02.03.2016 г.