

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **ИВАНОВА МИХАИЛА ГЕННАДЬЕВИЧА**
«Разработка технологии и рецептур хлеба из пшеничной муки с улучшенными свойствами и нетрадиционных видов сырья» 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

Хлебопекарная промышленность является высокоэффективной и развивающейся отраслью агропромышленного комплекса, одной из основных задач которой является выпуск продукции с хорошими потребительскими свойствами. Хлебобулочным изделиям отводится важная роль в питании человека, так как они являются одними из основных, традиционных и доступных по цене продуктов. Однако, необходимо обратить особое внимание на проблему разного качества муки, а, следовательно и готовой продукции, которая возникает из-за различия в типах и сортах пшеницы, агротехнических условий выращивания и сбора урожая, режимах хранения и технологических схемах переработки зерна.

Автором исследовано применение муки, полученной с использованием ферментов, удовлетворяющих требованиям нутрициологии и нетрадиционных видов сырья, способствующих увеличению выхода муки и хлебобулочных изделий, способствующих повышению пищевой ценности изделий, снижению их себестоимости.

Научная новизна диссертационной работы заключается в установлении целесообразности применения ТВС «EnzoWay 5.02» при производстве муки пшеничной первого сорта путем исследования ее хлебопекарных, физико-химических, реологических свойств, а также биотехнологических, структурно-механических характеристик, микроструктуры теста и хлебобулочных изделий. Обоснован выбор нетрадиционных видов сырья, рекомендованы рациональный способ и технологические параметры приготовления теста из пшеничной муки с улучшенными хлебопекарными свойствами, обеспечивающие стабилизацию качества, микробиологическую безопасность, снижение гликемического индекса, повышение антиоксидантной активности, пищевой ценности и увеличение продолжительности сохранения свежести хлеба. Доказано, что хлебобулочные изделия, полученные из пшеничной муки с применением ТВС «EnzoWay 5.02», обладают комплексом полезных свойств.

Практическую значимость диссертации подтверждают результаты промышленной апробации на ООО «Тисма» г. Бутурлиновка, ЗАО «ЗЛАК» ТМ «Увелка» Челябинская область, ОАО «Хлебозавод № 7» г. Воронеж, которые показали ряд преимуществ.

По тексту представленного автореферата хотелось высказать несколько замечаний:

1. Непонятен химический состав ТВС «EnzoWay 5.02»?
2. Не совсем ясно, какова была дозировка в тесте овсяной и рисовой муки?

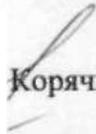
На основании вышеизложенного можно утверждать, что представленная диссертационная работа имеет несомненную научную новизну, практическую ценность, а Иванов Михаил Геннадьевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Д.т.н, 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства,
Зав. кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приокский государственный университет»;
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел.: 8 (4862) 41-98-87

e-mail: txkmp@ostu.ru

Подпись заверяю


Корячкина Светлана Яковлевна

Костикова Елена Владимировна,
начальник отдела кадров
01.03.2016 г.