

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

Качество выпеченного хлеба определяется особенностями химического состава муки и активностью ферментного комплекса. Одним из путей улучшения качества муки является применение ферментных препаратов, преимущества использования которых заключаются в универсальности их действия, возможности модификации всех компонентов муки, природном происхождении. Поэтому актуальность работы по созданию новых хлебобулочных изделий несомненна.

Объектом исследования является технология и ассортимент хлебобулочных изделий, предназначенных для профилактического питания, из муки с улучшенными хлебопекарными свойствами.

Научная новизна работы связана с установлением целесообразности применения технологического вспомогательного средства «EnzoWay 5.02» при производстве муки пшеничной первого сорта и обосновании выбора нетрадиционных видов сырья (электроактивированный водный раствор, овсяная и рисовая мука), рекомендации рационального способа и технологических параметров приготовления теста из пшеничной муки с улучшенными хлебопекарными свойствами.

Практическая значимость диссертации подтверждена разработкой и утверждением технической документации на три вида хлебобулочных изделий.

Внедрена технология повышения общего выхода муки с применением ТВС «EnzoWay 5.02» на ООО «Тисма» г. Бутурлиновка, ЗАО «ЗЛАК» ТМ «Увелка» Челябинская область (акты внедрения и производственных испытаний) и проведена промышленная апробация способа производства хлебобулочных изделий на ОАО «Хлебозавод № 7» г. Воронеж (акт производственных испытаний), подтвердившая положительные результаты исследований.

Новизна технических решений подтверждена решением на выдачу патента «Способ повышения выхода хлеба и осветления мякиша».

По результатам исследований опубликовано 14 научных работ, в том числе 2 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК Минобрнауки РФ.

При изучении автореферата возникли некоторые вопросы:

- 1) Каков состав технологического вспомогательного средства «EnzoWay 5.02»?
- 2) Насколько корректным является определение уровня глюкозы в крови после употребления хлеба?

В целом работа Иванова Михаила Геннадьевича является актуальной, вызывает научный интерес, имеет практическую значимость, а сам 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.

Кандидат технических наук, 05.18.01 –
Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства; ассистент
отдела продаж, отдел продаж. Общество
с ограниченной ответственностью торговая
компания «ОСКО».
394026, Россия, Воронежская обл.,
г. Воронеж, ул. Солнечная, 31А, оф. 204,
Тел. 8(919)237-84-01;
e-mail: natalya.zastrogina@mail.ru

Левшина
Наталья Михайловна

Подпись заверяю

Можевитин
Михаил Васильевич,
генеральный директор ООО
ТК ОСКО

Печать организации

19.02.2016 г