

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Иванова Михаила Геннадьевича «Разработка технологии и рецептуры 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.

Одно из перспективных направлений развития пищевой промышленности связано с производством хлеба и хлебобулочных изделий функционального назначения. Хлеб и хлебобулочные изделия занимают особое место на потребительском рынке и являются продуктами ежедневного массового потребления всеми группами населения вне зависимости от социального и материального положения. Рынок хлеба и хлебобулочных изделий является одним из самых стабильных, Россия традиционно занимает лидирующее положение по производству таких продуктов.

В связи с этим направление исследований в представленной работе, является актуальной, особенно для промышленно-развитых регионов.

Практическая значимость полученных результатов обусловлена практическими рекомендациями по применению муки пшеничной, полученной с использованием ферментов и совершенствовании технологии хлебобулочных изделий для профилактического питания. Разработкой проектов технической документации на хлебобулочные изделия «Свобода», «Авена», «Витэ» и внедрением полученных результатов на ООО «Тисма» и ЗАО «ЗЛАК».

Наиболее существенные и новые научные результаты:

1. Установлена целесообразность применения ферментного препарата при отволаживании зерна пшеницы для улучшения хлебопекарных свойств муки первого сорта и увеличении выхода хлеба.
2. Обосновано использование нетрадиционного сырья для улучшения пищевой ценности и увеличения продолжительности сохранения свежести хлеба.
3. Доклиническими испытаниями доказано, что полученные хлебобулочные изделия обладают комплексом полезных свойств.

Материалы диссертационной работы достаточно апробированы – основные положения и результаты опубликованы в 14 научных работах, из них в 2 в изданиях входящих в перечень ВАК Минобрнауки РФ, получен патент на изобретение.

К достоинствам работы можно отнести комплексный подход к исследуемой проблеме, а так же ее очевидное прикладное значение.

Вместе с тем, по автореферату имеются некоторые замечания.

1. В описании автореферата следовало бы включить рисунки (схемы) и описание технических устройств, в том числе внедренных, что позволило бы подчеркнуть достоинства диссертации.

2. Хотелось бы уточнить стр. 11, гл.3 (установлено, что введение ТВС увеличило выход муки до 62 %), однако согласно «Правил организации вед. тех. проц. на

мукомольных заводах» общий выход для трех сортного помола составляет до 75, %, для двух сортного до 78,0 %.

3. Отсутствуют данные о сроке хранения хлебобулочных изделиях с использованием выше указанных технологий.

4. Хотелось бы уточнить возможность использования вышеуказанных технологий на минизаводах (по производству муки и хлеба).

Высказанные замечания не снижают общего положительного впечатления и оценки работы. Работа выполнена на высоком научном уровне, диссертация соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Михаил Геннадьевич Иванов заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01. – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

К.т.н., доцент кафедры

«Общей химии и экспертизы товаров» Бийского технологического института (филиал) АлтГТУ им. И.И. Ползунова

В.А. Марьин

1.03.2016г.

Подпись В.А. Марьина заверяю
Ученый секретарь БТИ АлтГТУ им. Ползунова

К.т.н.

Е.В. Сыпин

1. Марьин Василий Александрович,
2. 659305 г. Бийск Алтайского края, ул. Трофимова, 27,
3. тел. сот 8-905-980-22-78,
4. e-mail: tehbiysk@mail.ru,
5. ФГБОУ ВПО «Бийский технологический институт (филиал) АлтГТУ им. И.И. Ползунова»,
6. Доцент кафедры общей химии и экспертизы товаров,
7. к.т.н., по специальности 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания