

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации ИВАНОВА Михаила Геннадьевича «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ С УЛУЧШЕННЫМИ СВОЙСТВАМИ И НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ» 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»

Диссертация Иванова М.Г. посвящена разработке использованию муки, полученной из зерна пшеницы, обработанного специальным технологическим средством, для повышения качества, пищевой ценности и выхода хлеба.

Автором установлено изменение биотехнологических, структурно-механических характеристик, микроструктуры теста и хлебобулочных изделий в результате обработки зерна средством ТВС «Enzo-Way 5.02», что свидетельствует о научной новизне работы.

По результатам исследований опубликовано 14 научных работ, в том числе 2 статьи в реферируемых журналах, 12 статей - в сборниках конференций. Получено положительное решение на выдачу патента РФ, утверждена техническая документация на 3 вида хлебобулочных изделий.

Практическая значимость диссертации подтверждена успешными производственными испытаниями разработанных технологий хлебобулочных изделий.

В качестве замечания следует отметить, что в автореферате отсутствует подробная характеристика применяемого ТВС «Enzo-Way 5.02».

Представленная работы выполнена на актуальную тему, имеет несомненную научную новизну, практическую ценность, а Иванов М.Г. заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук (05.18.01- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), профессор, заведующий кафедрой технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»

Романов Александр Сергеевич

650056 г. Кемерово, б-р Строителей, 47
8(3842) 39-68-59 kemtipp.hleb@yandex.ru

02.03.2016г