

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Киреевой Елены Ивановны**
«Разработка хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием гидролизата из моллюсков»,
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»

Одной из важных проблем, которые стоят перед пищевой промышленностью нашей страны, является обеспечение населения продуктами питания повышенной биологической ценности. В настоящее время совершенствуется технология производства традиционных продуктов питания и создается новое поколение пищевых продуктов, которые отвечают возможностям сегодняшнего дня. Это продукты со сбалансированным составом, низкой калорийностью, с пониженным содержанием сахара и жира, повышенным содержанием полезных для здоровья ингредиентов функционального и лечебного назначения.

Учитывая, что в нашей стране хлеб является одним из основных продуктов питания, задание снижения энергетической ценности хлебобулочных изделий и обогащение их пищевыми волокнами, витаминами и минеральными веществами является важным и актуальным.

В связи с этим, представленная на отзыв работа посвящена актуальной теме: разработке хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием гидролизата из моллюсков с учетом современных требований науки о питании.

В работе обосновано использование гидролизата из моллюсков в хлебопечении, изучено влияние этой добавки на размножение дрожжей, молочнокислых бактерий, определено влияние сыворотки подсырной на бродильную активность дрожжей в тесте с внесением гидролизата из моллюсков. Исследовано изменение характеристик зерна пшеницы на этапе подготовки к диспергированию, оптимизирован процесс приготовления зерновой массы для хлебобулочных изделий из цельного зерна пшеницы.

Положительной стороной работы является ее практическая направленность, выразившаяся в получении документов интеллектуальной собственности, проектах нормативной документации, апробации результатов исследования на производстве.

Основные результаты, полученные соискателем, изложено в ряде статей, опубликованных в научных изданиях, в том числе, рекомендованных ВАК Минобрнауки.

В качестве замечаний следует отметить следующее:

– при формировании объекта исследования (стр. 4 автореферата) следовало бы указать, что «Объектом исследования являются технологии производства хлебобулочных изделий функционального назначения...»;

–из текста автореферата не совсем понятно, на каком оборудовании осуществлялось диспергирование зерновой массы.

В целом работа Киреевой Елены Ивановны является актуальной, имеет научную новизну и практическую значимость, а ее 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».

Доктор технических наук
(по специальности 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

Федеральное государственное
образовательное учреждение высшего
образования «Кемеровский технологический
институт пищевой промышленности
(университет)»
650056, Россия, г. Кемерово,
б-р Строителей, д. 47
Тел. 8(3842)39-68-59
Email: kemtipp.hleb@yandex.ru

Романов Александр Сергеевич