

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Магомедова Магомеда Гасановича
«Научно-практическое обеспечение производства пищекоцентрированных из
фруктово-овощного сырья и пищевых продуктов функционального назначения
на их основе», представленной на соискание ученой степени доктора
технических наук по специальности: 05.18.01 – «Технология обработки,
хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства»

В соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, планируется наращивание производства обогащенных и функциональных пищевых продуктов. В связи с этим большое внимание уделяется разработке новых видов продуктов питания с использованием нетрадиционного растительного сырья, богатого витаминами, макро и микроэлементами, а также пищевыми волокнами.

Использование фруктово-овощного сырья при производстве, например, кондитерских и хлебобулочных изделий позволит обеспечить население РФ независимо от их социального положения и уровня жизни, необходимыми питательными веществами. При производстве, например, хлебобулочных изделий на основе использования продуктов переработки тыквы и столовой свеклы позволяет повысить не только пищевую ценность готовых изделий, но и улучшить органолептические и физико-химические показатели их качества, в первую очередь это касается цвета и структуры пористости мякиша хлеба, а также его вкуса и аромата.

Выбор продуктов переработки фруктово-овощного сырья при производстве пищевых продуктов связан с особенностями химического состава вносимых рецептурных компонентов, в состав которых входят: пищевые волокна, витамины группы А, В, РР, органические кислоты, макро и микроэлементы, такие как калий, кальций, магний, фосфор, железо и др. Кроме этого, например, в столовой свекле содержатся такие физиологически важные вещества, как бетанин и бетаин, способствующие снижению кровяного давления, улучшению жирового обмена и предупреждению атеросклероза.

Таким образом, создание новых технологий пищевых продуктов на основе широкого использования полуфабрикатов из растительного сырья является актуальной задачей для многих отраслей пищевой промышленности Российской Федерации.

Исходя из этого, автор правильно поставил перед собой цель и решил задачи, которые в полной мере охватывают круг научно-практических проблем, стоящих перед пищевой промышленностью.

Соискателем разработаны научно-практические основы развития технологии комплексной переработки корнеплодов сахарной свеклы и совершенствование технологических процессов, обеспечивающих повышение технического и технологического уровня производства пищевого концентрата и готовых пищевых продуктов.

Достоверность научных положений, изложенных в диссертации, их научная новизна подтверждены экспериментальными исследованиями, а также печатными работами, в т. ч. 17 патентами и 4 монографиями.

Обоснованность результатов основывается также на промышленной апробации в условиях различных предприятий.

В качестве замечания следует отметить, что из материалов автореферата не ясно, проводились ли сравнительные исследования по определению изменения в процессе хранения физико-химических и органолептических показателей качества разработанных изделий и контрольных образцов.

Учитывая вышеизложенное, следует отметить, что по актуальности темы, научно-практической значимости и объему проведенных исследований представленная к защите работа вполне соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор, Магомедов Магомед Гасанович, заслуживает присуждения ученой степени доктора 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»
генеральный директор
ОАО Кондитерский комбинат «Кубань»



В. К. Кочетов

(Кочетов Владимир Кириллович)

19.09.2016г.

352700 Краснодарский край
г. Тимашевск, ул. Гибридная, 2
Тел/факс 8(86130)43188
E-mail: kondkub@mail.ru

*Подпись генерального директора
ОАО Кондитерский комбинат «Кубань»
В.К. Кочетова*

*Махаммед
отдел кадров*



Заша