

ОТЗЫВ

на автореферат Магомедова Магомеда Гасановича «Научно-практическое обеспечение производства пищевого концентрата из фруктово-овощного сырья и пищевых продуктов функционального назначения на их основе».

В последние годы в нашей стране широко развиваются исследования по разработке технологий получения продуктов функционального назначения. Это связано с дефицитом ряда биологически активных веществ, таких как витамины А и В, пищевые волокна, белки, в хлебопекарной, молочной, кондитерской продукции, а также с необходимостью замены сахарозы на полезные сахарозаменители. Введение в рецептуру основной продукции биологически активных веществ растительного происхождения, таких как сахарная свекла, некоторые овощи, позволяет эффективно обеспечивать организм человека необходимым ему их количеством, а использование таких нетрадиционных растений как стевия или топинамбур способствует снижению сахароемкости основной продукции.

Получение ассортимента новых продуктов функционального назначения требует разработки особых технических и технологических приемов, а также выдвижение концепции научного решения этой проблемы. Ее научное решение может быть осуществлено на основе принципа комплексной переработки фруктово-овощного сырья с максимальным сохранением исходной пищевой ценности. В связи с этим исследование М.Г. Магомедова, целью которого является конструирование сбалансированных продуктов питания функционального назначения пониженной сахароемкости путем новых технических и технологических приемов на основе фруктово-овощных концентратов, является актуальным. Подобный подход проведения исследований применен впервые.

Автором обоснована и практически реализована технология получения полуфабрикатов (порошкового концентрата, паст, концентрированных соков из сахарной свеклы, топинамбура, тыквы, моркови, яблок). Исследованы органолептические, физико-химические и структурно-механические их свойства, а также пищевая ценность. Разработаны экспериментальные и опытно-промышленные установки для получения этих продуктов. Разработана математическая модель для расчета параметров концентрирования паст при получении продуктов с заданной концентрацией сухих веществ.

Впервые обоснована и подтверждена целесообразность использования концентрированных паст из растительного сырья в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, определены оптимальные дозировки рецептурных компонентов. Разработана новая технология получения пастило-мармеладных изделий. Все разработанные технологии являются экономически эффективными.

Закономерным итогом проведенной работы является и апробация ее результатов на ряде предприятий города Воронежа и Воронежской области и

