

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Соколовой Ольги Анатольевны на тему «Новая БАД «Флавовит», свойства и применение для кондитерских изделий функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ

Рынок продуктов функционального питания стремительно формируется. Одной из четырех групп продуктов функционального назначения на российском рынке представлены кондитерские изделия на основе зерновых. При производстве кондитерских изделий часто используются дорогостоящие компоненты (орехи) в основном импортируемые в нашу страну. Альтернативной заменой орехам при производстве функциональных кондитерских изделий может стать мука зародышей пшеницы. Мука из зародышей пшеницы богата белками, которые содержат полный комплекс аминокислот, в том числе незаменимых.

В диссертационных исследованиях автором научно обоснован и экспериментально подтвержден биотехнологический БАД «Флавовит» на основе жмыха зародышей пшеницы; проведен сравнительный анализ химического состава композиции с известными витаминно-минеральными комплексами и орехами; идентифицирован состав равновесной газовой смеси композиции биологически активных веществ; установлены закономерности изменения форм связи влаги в композиции в процессе обжаривания для обеспечения высокой хранимости продукта; обоснованы рецептурно-компонентные решения и модифицирована технология кондитерских изделий с регулируемым углеводным составом, доказана целесообразность употребления разработанных продуктов в качестве функциональных.

Практическая значимость работы подтверждена аprobацией кондитерских изделий с регулируемым углеводным составом на предприятиях.

Методология и методы исследований основаны на системном подходе, использовании современных аналитических методов и оптимизации техпроцессов.

Данные диссертации отражены в 23 печатных научных работах, в том числе 5 статьях в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки России и 1 монографии.

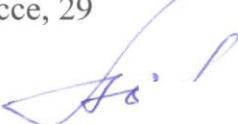
Несмотря на полноту исследований имеются следующие замечания:

1. В задаче № 2 упоминается БАД «Флавоцен», ранее не упоминавшаяся. Необходимо было указать причины ее выбора.

2 По сравнению с чем экспериментально доказано повышение уровня углекислого газа и понижение концентрации кислорода (с. 17)? Что являлось контролем в данном случае?

В целом, представленный автореферат позволяет сделать заключение, что работа выполнена на высоком научном уровне и диссертация Соколовой О.А. на тему «Новая БАД «Флавовит», свойства и применение для кондитерских изделий функционального назначения» соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук,
профессор, заведующий кафедрой
«Технология и организация питания»
ФГБОУ ВО «Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел.: 8(4862)41-98-61
e-mail: helena-1959@yandex.ru

 Артемова Елена Николаевна

Кандидат технических наук,
доцент кафедры «Технология
и организация питания»
ФГБОУ ВО «Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29
Тел.: 8(4862)41-98-61
e-mail: tsarevani@mail.ru

 Царева Наталья Ивановна

Подпись Е.Н. Артемовой,
Н.И. Царевой заверяю

И.о. проректора по научной работе,
доктор технических наук, профессор

 24.04.17г.

