

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Барсуковой Ирины Георгиевны** на тему: «Разработка технологии пастильных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности и срока годности в низком ценовом сегменте», 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»

Важнейшим направлением политики государства в агропромышленном комплексе РФ является разработка изделий для здорового питания. Качество продуктов питания необходимо повышать не только по органолептическим и физико-химическим показателям, но по показателям пищевой ценности путем внесения в их рецептуры обогатителей. Наиболее эффективный путь обогащения продуктов макро- и микронутриентами - использование фруктов и овощей. Тема диссертационной работы Барсуковой И. Г. является актуальной, поскольку посвящена расширению ассортимента кондитерских изделий с применением пищевых концентратов из корнеплодов топинамбура.

Научная новизна исследований заключается в том, что автором получены новые результаты причинно-следственной связи процесса структурообразования от рецептурных компонентов и технологических параметров, обосновано влияние пищевых концентратов из корнеплодов топинамбура на реологические, физико-химические, органолептические показатели качества жележных, сбивных масс, готовых изделий. При проведении экспериментальных исследований использованы современные общепринятые и специальные методы и приборы.

Практическая значимость работы И. Г. Барсуковой заключается в разработке новой технологии получения пастильных кондитерских изделий путем применения полуфабрикатов из корнеплодов топинамбура и концентрированных фруктовых соков, предусматривающей способ формирования пастильных масс методом «шприцевания». Проведена промышленная апробация предлагаемой технологии, разработана техническая документация на зефир и пастилу.

Материалы диссертационной работы используются в учебном процессе для подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» при освоении дисциплин «Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств», «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «УИРС» и для подготовки магистров по направлению 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» при освоении дисциплин «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья», «Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения».

Основные положения диссертационной работы доложены и обсуждены на международных, всероссийских конференциях, опубликованы в 33 печатных работах.

Наряду с положительными результатами имеются некоторые вопросы и пожелания:

1. По тексту автореферата не ясно каким способом проводили предварительную переработку топинамбура для сохранения его исходной пищевой ценности;

2. В табл. 2 указаны показатели качества порошка из топинамбура. Как определяли адсорбционную и водопоглотительную способность порошка?

5. На с. 16 автореферата указано, что «Способ формования методом «шприцевания» позволяет увеличить срок годности изделий». На сколько увеличивается срок годности разработанных изделий? Необходимо было привести сравнительную оценку показателей качества изделий в процессе хранения, полученных по традиционной и разработанной технологии.

Автореферат Барсуковой И.Г. оформлен в соответствии с требованиями ВАК при Минобрнауки РФ.

Учитывая вышеизложенное, необходимо отметить, что по актуальности темы, ее научно-практической значимости, объему проведенных исследований, представленная к защите диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК при Минобрнауки РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Барсукова Ирина Георгиевна, 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».

Кандидат технических наук, доцент,
зав. кафедрой «Технологии продуктов питания»
(специальность 05.18.01 –
«Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства»)

Наталья Александровна
Березина

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева»
302026 г. Орел
ул. Комсомольская, 95
e-mail: jrdan@yandex.ru

