

В Диссертационный совет Д 212.035.04
при ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
394036, Россия, г. Воронеж,
проспект Революции, д. 19

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»

Повышение пищевой ценности продуктов питания является одним из важнейших направлений развития современной пищевой технологии. В течение многих десятилетий усилия отечественных и зарубежных ученых-специалистов по питанию, технологов, инженерно-технического персонала предприятий пищевой промышленности были направлены на поиски различных путей решения этой проблемы. основополагающими при этом являются требования нутрициологии по качеству и количеству разнообразных пищевых веществ, которые организм человека ежедневно должен получать с продуктами питания. Вопросы создания продуктов повышенной пищевой ценности, в том числе диабетического назначения, нашли отражение в важнейших документах, принятых на государственном уровне – «Основы государственной политики в области здорового питания населения РФ», «Доктрина продовольственной безопасности РФ».

Кондитерские изделия, в том числе пастильные, обладают высокой (более 65 % углеводов) сахароемкостью, несбалансированностью состава, дефицитом витаминов, пищевых волокон, микро- и макроэлементов. Поэтому тема диссертационной работы Барсуковой И.Г., посвященной разработке технологии пастильных кондитерских изделий, обогащенных функциональными ингредиентами, *несомненно актуальна*.

Научная новизна работы заключается в создании нового ассортимента пастильных кондитерских изделий повышенной пищевой ценностью, увеличенным сроком годности. Установлено влияние рецептурных компонентов (полуфабрикатов из корнеплодов топинамбура, концентрированных фруктовых соков, фруктозы) и технологических параметров на протекание процессов пено- и структурообразования, формирование показателей качества жележных, сбивных масс, готовых изделий. Дано научное обоснование применения прогрессивного способа формования пастильных масс методом «шприцевания» в металлизированную влагонепроницаемую пленку для снижения себестоимости выпускаемой

продукции, сокращения производственных площадей, увеличения срока годности продукции.

Логическим завершением работы является разработка технической документации на широкий ассортимент новых видов пастильных кондитерских изделий, которые прошли опытно-промышленную апробацию.

Достоверность научных выводов подтверждается экспериментальными данными, полученными с использованием современных методик и приборов. Основные положения диссертационной работы широко отражены в печати.

Работа представляет собой законченное научное исследование с логической последовательностью изложения, теоретической обоснованностью и практической значимостью.

По данным, приведенным в автореферате, имеются следующие замечания и пожелания:

1. Из автореферата не ясно, при каких условиях осуществлялось хранение разработанных изделий.
2. Не указано, определялись ли микробиологические показатели готовых изделий в процессе их хранения? Не ясно, как они учитывались при установлении срока годности разработанных изделий.

Указанные замечания не снижают ценности, научной новизны работы и ее практической значимости, носят характер пожеланий.

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».

Доктор технических наук
по специальности (05.18.01
«Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), профессор кафедры «Технологии продуктов питания»
Кандидат технических наук по специальности (05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки

Садыгова Мадина
Карипулловна

Буховец Валентина
Алексеевна

злаковых, бобовых культур, крупяных
продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства» и 05.18.12 «Процессы и
аппараты пищевых производств»),
доцент кафедры «Технологии продуктов
питания»

Подписи, Садыговой М.К., Буховец
В.А. заверяю в соответствии с
требованиями,
ученый секретарь ученого совета



Муравлев
Анатолий Павлович

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова
410012, г. Саратов, Театральная площадь, д. 1. Тел. (8452) 233292
e-mail: sadigova.madina@yandex.ru, vbuhovets@yandex.ru