

О Т З Ы В

научного руководителя доктора технических наук, доцента Леоновой Светланы Александровны на диссертацию Черненковой Альфии Адиповны на тему «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий» по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Диссертация Черненковой А. А. выполнена на актуальную тему. Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, рассматривает вопросы развития приоритетных научных исследований в области питания населения, в том числе в области профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний и разработки технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции.

В связи с вышеизложенным, диссертация, выполненная на тему «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий», является актуальной.

Диссертационная работа состоит из введения, обзора литературы и 7 глав, в которых приведены результаты исследования и их обсуждение, заключения, списка литературы и приложений. Диссертационная работа содержит 200 страниц основного текста, 60 таблиц и 53 рисунка. Список литературы включает 156 российских и зарубежных источника.

При выполнении диссертации Черненкова А.А. зарекомендовала себя как компетентный и ответственный специалист в области изучения свойств биологически активного сырья, разработки и совершенствования рецептур и технологий мучных кондитерских изделий. В результате проведенных

исследований была достигнута поставленная цель и решены задачи, предусмотренные в диссертационной работе.

По теме диссертации опубликовано 20 работ, в том числе 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК, 1 патент, 1 статьи в журналах, входящих в базу данных Scopus.

Основные положения и результаты диссертационной работы были представлены на международных, всероссийских научно-практических конференциях с 2014 по 2019 гг. Результаты работы были апробированы на всероссийских и республиканских конкурсах. Разработанные изделия были представлены на: XXVIII Международной специализированной выставке «АгроКомплекс» - диплом 2 степени и серебряная медаль (2018); XXIX Международной специализированной выставке «АгроКомплекс» - диплом 1 степени и золотая медаль (2019); 21-ая Российская агропромышленная выставка «Золотая осень – 2019» диплом и серебряная медаль. Также результаты исследований были представлены в СМИ: Sputnik FM, 01.12.2018; Вести ГТРК «Башкортостан», 29.11.2018; Новости Башкирии, 27.11.2018; БСТ передача «Салям» 11.03.2019г.

Диссертационная работа обладает научной новизной и практической значимостью. Черненкова А.А. научно обосновала и экспериментально подтвердила целесообразность использования продуктов пчеловодства и овсяного талкана в рецептуре мучных кондитерских изделий. Определен химический состав пыльцы-обножки, мёда и овсяного талкана, производимых в Республике Башкортостан. Установлено и экспериментально подтверждено, что добавление продуктов пчеловодства и овсяного талкана в рецептуру мучных кондитерских изделий приводит к повышению содержания витаминов, минеральных веществ, аминокислот и пищевых волокон. Оптимизированы дозировки пыльцы-обножки, мёда и овсяного талкана в рецептуре разрабатываемых изделий, а также в отделочном полуфабрикате для чак-чака. Выявлена технологическая эффективность добавления продуктов пчеловодства и овсяного талкана в

разрабатываемые изделия, заключающаяся в сокращении времени замеса эмульсии и теста, ускорении выпечки, улучшении структурно-механических свойств и увеличении сроков хранения готовых изделий.

Разработаны и утверждены комплекты технической документации на:

- сахарное печенье с добавлением продуктов пчеловодства и овсяного талкана ТУ 10.72.12-001-00493586-2019;

- бисквит с добавлением овсяного талкана ТУ 10.71.12-003-00493586-2019;

- чак-чак с добавлением овсяного талкана и пыльцы-обножки ТУ 10.72.12-002-00493586-2019.

Новизна работы подтверждена патентом РФ № 2671170(13) «Способ производства мучных кондитерских изделий, обогащенных биологически активными компонентами».

Проведена промышленная апробация рецептов и технологий производства сахарного печенья, бисквита и чак-чака на предприятиях Республики Башкортостан: АО «Уфимское хлебообъединение «Восход», АО «Уфимский хлебозавод № 7» и ИП Сафина И. А.

Результаты исследования являются основополагающими при разработке курсов лекций, практических и лабораторных занятий по дисциплинам «Научные основы технологий продуктов питания» и «Научно-исследовательская работа» для обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет».

Диссертационная работа выполнена в соответствии с предъявляемыми требованиями, текст изложен доступно, логично и последовательно. Табличный и графический материал приведен в необходимом объеме, адекватно отражает основные экспериментальные результаты и позволяет сделать обоснованные выводы.

Диссертационная работа Черненковой Альфии Адиповны на тему: «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий» соответствует требованиям Положения «О присуждении ученых степеней», утвержденного Правительством Российской Федерации 24 сентября 2013 года № 842, предъявляемым ВАК Российской Федерации к кандидатским диссертациям, а ее автор - присуждению степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Научный руководитель –
доктор технических наук,
доцент, профессор кафедры
технологии общественного
питания и переработки
растительного сырья ФГБОУ
ВО «Башкирский
государственный аграрный
университет»

Светлана Александровна Леонова

E-mail: s.leonova@inbox.ru

Номер телефона: 8(917)-487-14-16

Адрес: 450001, Республика Башкортостан, г.Уфа, ул.50-летия Октября, 34.

