

ОТЗЫВ

научного руководителя д.т.н., доцента Румянцевой Валентины Владимировны на диссертацию Турковой Анны Юрьевны на тему «Совершенствование технологии кексов функционального назначения», представленную 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»

Учитывая концепцию государственной политики в области питания населения Российской Федерации, работники кондитерской промышленности ставят перед собой следующие задачи: улучшение структуры питания за счет увеличения доли продукции массового потребления функционального назначения; сокращение использования продуктов, способных оказывать негативное влияние на здоровье человека, за счет использования нетрадиционного сырья, что позволит получить продукты с улучшенным химическим составом, сэкономить основное сырье и повысить экономическую эффективность и конкурентоспособность готовых изделий.

Основная часть кексов производится с использованием в качестве жирового сырья маргаринов и кондитерских жиров, полученных из гидрогенизированных растительных масел. Такие жиры не сбалансированы по ПНЖК групп ω -6 и ω -3 и содержат свыше 50 % трансизомеров жирных кислот, которые не только плохо усваиваются в организме человека, но и оказывают негативное влияние на его здоровье.

В этой связи диссертационное исследование на тему «Совершенствование технологии кексов функционального назначения» вызывает научный и практический интерес.

Диссертационная работа состоит из введения, в котором раскрыты актуальность, цель и задачи работы; шести глав, заключения, списка

литературы, включающего 157 источников, и приложений. Работа является законченным научным исследованием, обладает внутренним единством, достаточно проиллюстрирована.

Содержание работы показывает, что автором исследования данной темы достигнуты поставленные цели и задачи. Значительное внимание в диссертации уделено решению актуальной задачи: совершенствованию рецептуры и технологии кексов функционального назначения при полной замене маргарина композицией жидких растительных масел, оптимизированной по соотношению ПНЖК групп ω -6 и ω -3, и частичной замене меланжа смоделированной смесью порошков, оптимизированной по жиросвязывающей способности, с целью расширения ассортимента мучных кондитерских изделий функционального назначения.

В процессе работы над диссертацией Туркова Анна Юрьевна зарекомендовала себя как компетентный, ответственный специалист в области разработки и оценки показателей качества мучных кондитерских изделий. При написании диссертационной работы автором был изучен опыт зарубежных и отечественных ученых. Основное содержание диссертации и результаты проведенных исследований изложены в 30 опубликованных научных работах. Положения работы Турковой Анны Юрьевны были рассмотрены и проанализированы в докладах и выступлениях на Международных и Всероссийских научно-практических конференциях.

По нашему мнению диссертационная работа Турковой Анны Юрьевны имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость. Научная новизна исследования заключается в моделировании композиции на основе подсолнечного рафинированного, горчичного и соевого растительных масел, оптимизированной по соотношению ПНЖК групп ω -6 и ω -3 и содержанию витамина Е; оптимизации состава смеси порошков из тыквы, мандарина и гидролизата овса «Живица» с учетом их жиросвязывающей способности по отношению к смоделированной композиции растительных

масел; научном обосновании технологических решений для производства кексов с использованием оптимизированной композиции растительных масел и смоделированной смеси порошков взамен гидрогенизированных растительных жиров, содержащих трансизомеры жирных кислот, на основании взаимосвязи между жирнокислотным составом, структурно-механическими свойствами эмульсии и теста, физико-химическими и органолептическими показателями качества готовых изделий; подтверждении целесообразности использования композиции растительных масел и смоделированной смеси порошков при производстве кексов для снижения интенсивности изменения физико-химических и органолептических показателей качества изделий в процессе хранения.

По утвержденным техническим документам проведена промышленная апробация рецептуры и технологии производства кексов «Мишка» на предприятиях Орловской и Курской областей: ЗАО «Кондитерская фабрика» и ЗАО «Корпорация ГРИНН» г. Орёл, ЗАО «Железногорский хлебозавод» г. Железногорск.

Результаты проведенных в рамках диссертационной работы исследований используются в учебном процессе на кафедре «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» ФГБОУ ВПО «Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс» при изучении дисциплин: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Пищевые и биологически активные добавки», «Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания из растительного сырья», «Технология производства продуктов питания с различными сроками хранения», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Общие принципы создания и медико-биологические основы производства продуктов функционального и специального назначения».

Диссертационная работа выполнена в соответствии с предъявляемыми требованиями, текст изложен доступно, последовательно. Считаю, что

диссертационное исследование Турковой Анны Юрьевны на тему «Совершенствование технологии кексов функционального назначения» выполнено на высоком уровне, соответствует требованиям Положения «О присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым ВАК России к кандидатским диссертациям, а его автор 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».

Научный руководитель – д.т.н.,
доцент, профессор кафедры
«Технология хлебопекарного,
кондитерского и производства»
ФГБОУ ВПО «Госуниверситет –
УНПК»



Валентина Владимировна
Румянцева

Контактные адреса:
e-mail: rumanchic1@rambler.ru
тел.: 8 (4862) 41-98-87
Почтовый адрес: 302020,
г. Орел, Наугорское ш., д. 29.

Проректор по НР
ФГБОУ ВПО «Госуниверситет –
УНПК»



С.Ю. Радченко