

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы
КОВАЧ НАДЕЖДЫ МИХАЙЛОВНЫ

на тему «Научно-практическое обоснование применения продуктов из овса и ячменя при производстве желейных масс», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Применение новых нетрадиционных сырьевых ресурсов в создании продуктов питания оздоровительного назначения является одним из основных направлений государственной политики в области обеспечения продовольственной безопасности РФ. Диссертантом Ковач Н.М. исследованы возможности применения продуктов из овса и ячменя, содержащих ценные биологически активные вещества в виде органических соединений, полноценные белки, пищевые волокна при производстве кондитерских масс. Актуальность темы исследований, направленных на изучение технологического и функционального потенциала продуктов из ячменя и овса и применение их в производстве кондитерских желейных масс не вызывает сомнений.

Для решения поставленных задач и достижения цели соискателем Ковач Н.М. были проведены информационные исследования и выполнен анализ сведений о применении нетрадиционного сырья в кондитерском производстве, информации характеризующей технологические свойства продуктов из овса и ячменя. Экспериментальные исследования химического состава и свойств изучаемых продуктов позволили автору прогнозировать успешное применение их в производстве желейных масс. Исследования влияния указанных продуктов на студнеобразующую способность пектина подтвердили возможность получения качественно нового продукта с антиоксидантными свойствами с пониженным содержанием рецептурных компонентов – пектина и сахара.

Диссертантом Ковач Н.М. успешно решены вопросы по совершенствованию технологии производства мармелада и фруктово-желейной начинки с использованием продуктов из овса и ячменя. Изучены не только физико-химические, структурно-механические показатели качества мармелада, сохранность продукта, но и проведена оценка безопасности продукта и установлено их соответствие ГОСТ 6442-14 и ТРТС 021/2011. Важное значение имеют также исследования влияния нетрадиционного сырья на длительность технологического процесса производства мармелада.

Диссертантом проведена промышленная апробация результатов исследования, разработан пакет технической документации, экономически

обосновано производство жележных масс с использованием продуктов из овса и ячменя.

В целом диссертационная работа Ковач Надежды Михайловны представляет собой законченное научное исследование, удовлетворяет требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а Ковач Н.М. достойна присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Д-р техн. наук, профессор
кафедры «Технология продуктов из
растительного сырья»
(научная специальность: 05.18.01 -
«Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства»)

Цыбикова
Галина
Цыреновна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет
технологий и управления»;

670013, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская 40 в

Тел.: 8(3012) 41-72-10

E-mail: thhp@esstu.ru

Подпись заверяю

