

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Лупановой Оксаны Александровны «Разработка технологии и оценка потребительских свойств кондитерских изделий с красителями из амаранта»,

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

Актуальность настоящей работы определяется поиском альтернативных, натуральных по происхождению сырьевых источников, перспективных как по содержанию пигментов, так и по пищевой и биологической ценности и, соответственно, обеспечению потребительских свойств кондитерских изделий посредством применения натуральных пищевых красителей.

Работа, выполненная Лупановой О.А. имеет научную новизну и практическую значимость.

Автором установлены значения факторов, повышающих эффективность процесса экстрагирования пигментов из листовой массы амаранта. Показана возможность последовательного извлечения пигментов посредством применения различных экстрагентов.

В ходе исследования определена рН-устойчивость красителей. Доказано, что бетацианины устойчивы в более широком интервале активной кислотности по сравнению с хлорофиллом.

Соискателем установлены закономерности изменения цветности красителей в процессе хранения. Доказано, что хлорофилл более устойчив к воздействию света по сравнению с бетацианином.

Определено влияние пищевых красителей из листовой массы амаранта на потребительские свойства пастильных и карамельных изделий. Доказано повышение витаминной ценности и антиоксидантной активности кондитерских изделий с красителями из листовой массы амаранта.

В процессе работы установлена микробиологическая безопасность красителей из листовой массы амаранта сорта Валентина и кондитерских изделий с их применением.

Диссертантом установлены закономерности изменения цветности кондитерских изделий с пищевыми красителями из листовой массы амаранта в процессе хранения.

В тоже время по рассматриваемой работе можно сделать следующие несущественные замечания:

- из текста не ясно, каким образом оценивалось в работе влияние кислотности на устойчивость красителей в процессе производства и хранения пищевых продуктов;

- не ясно, насколько адекватно представленные математические модели, характеризующие влияние различных факторов на качество карамели и зефира с красителем из амаранта;

Вместе с тем, указанные замечания не снижают положительной оценки работы. А ее автор заслуживает присвоения ученой 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, 05.18.01 -
Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых
культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и
виноградарства, 05.18.15 -
Товароведение пищевых продуктов
и технология общественного
питания, доцент, профессор
кафедры технологии пищевых
производств ОГУ

Медведев Павел
Викторович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования "Оренбургский государственный университет"
Адрес: 460002, г. Оренбург, пр. Победы, 13
Телефон: 8-903-365-67-00
E-mail: rvmedvedev@mail.ru

Подпись П.В. Медведева
заверяю
Начальник ОК [подпись]

