

ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК»
Диссертационный совет Д 212.182.08

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертационной работы Елены Викторовны Погонец
«Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01. – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства».**

Диссертационная работа Е. В. Погонец посвящена изучению комплексной оценке технологических достоинств зерна тритикале продовольственного назначения в условиях Республики Башкортостан и разработке новых видов продуктов питания на его основе.

В России тритикале используют в основном при производстве комбикормов для животноводства и птицеводства, и при производстве спирта.

Такая сложившаяся картина переработки зерна тритикале в нашей стране связана с тем, что в настоящее время отсутствуют государственные стандарты на продовольственное зерно тритикале, а крупяной хлебопекарной и кондитерской промышленностью не созданы современные технологии получения из данной перспективной зерновой культуры различных видов крупы, хлеба и кондитерских изделий.

Поскольку тритикале остается недостаточно исследованной культурой с точки зрения изучения влияния связи физических и химических свойств, соотношении анатомических частей зерна, изучения технологических свойств зерна и разработка технологий новых видов крупы хлебобулочных и кондитерских изделий из зерна тритикале, данная работа является весьма актуальной.

Автором проведено серьёзное исследование по оценке стабильности формирования технологических показателей зерна тритикале, получены новые экспериментальные данные по физико-химическим, биохимическим и технологическим свойствам как зерна тритикале, так и тритикалевой муки, хлеба, кондитерских и крупяных изделий. Автор грамотно подошел к совершенствованию процессов подготовки зерна тритикале помолу с учётом его начального качества.

Научная новизна полученных результатов и их научная ценность заключается в том, что: установлена степень внутрисортового полиморфизма башкирских сортов тритикале, впервые осуществлён расчёт технологического потенциала для комплексной оценки качества тритикале, определены основные закономерности формирования технологических свойств зерна исследуемой культуры под влиянием экзогенных факторов.

Практическая значимость выполненной работы состоит в том, что: показана возможность ранжирования линий тритикале по целевому назначению, разработана оригинальная технология получения крупяного продукта из пророщенного зерна тритикале, разработана и утверждена техническая документация на одно хлебобулочное, два кондитерских и одно крупяное изделия.

Диссертационная работа Е. В. Погонец выполнена на высоком научном уровне. Приведенные результаты можно классифицировать как новые, обоснованные и имеющие большое практическое и научное значение.

Работу отличает комплексность и системность подхода к решению поставленных задач. Разделы представленной работы имеют логическую связь, прослеживаемую в соответствии с разработанными диссидентом задачами исследования.

По результатам проведенных исследований Автором разработана и утверждена техническая документация на оригинальные технологии на хлебобулочное, кондитерские и крупяной продукты. Проведена производственная апробация технологии получения крупяного продукта из зерна тритикале в условиях крупяного цеха ИП «Фазылов М.З.» (г. Уфа).

Достоверность исследований, проведенных автором, не вызывает сомнений, поскольку подтверждена различными испытаниями и методами – экспериментальными, модельными опытами, математическим анализом. Результаты диссертационной работы докладывались и обсуждались на восьми научно-практических конференциях. Основные положения опубликованы в одиннадцати научных работах.

Всё вышеизложенное позволяет заключить, что диссертационная работа является завершённым научным исследованием, выполненным на актуальную тему, обладает научной новизной, практической значимостью. Диссертационная работа соответствует требованиям, изложенным в п. 9 Положения о порядке присуждения учёных степеней, утвержденным постановлением правительства

РФ от 24 сентября 2013 г. № - 842, и паспорту специальности 05.18.01- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а её автор, Елена Викторовна Погонеец, достоин присуждения учёной степени кандидата технических наук.

Фамилия:	Белецкий
Имя:	Сергей
Отчество:	Леонидович
Ученая степень:	к.т.н
Шифр специальности	05.18.01
Ученое звание:	доцент
Должность:	заместитель заведующего лабораторией технологии длительного хранения продовольственных товаров и хлебопродуктов
Организация (место работы):	ФГБУ Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва
Адрес организации:	111033, Москва, Волочаевская ул., д.40, корп. 1
E-mail:	grain-miller@yandex.ru
Тел. служебный:	8-495-362-87-21

заместитель заведующего лабораторией
технологии длительного хранения
продовольственных товаров и
хлебопродуктов
ФГБУ НИИПХ Росрезерва,
к. т. н., доцент

подпись С. Л. Белецкого
заверяю, начальник службы кадров
ФГБУ НИИПХ Росрезерва

С. Л. Белецкий



Н. Д. Еремеев