

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Серегинной Натальи Владимировны на тему: «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

В соответствии со «Стратегией развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года», (утв. распоряжением Правительства РФ от 17 апреля 2012 г. N 559-р), основной целью, стоящей перед пищевой и перерабатывающей промышленностью, является обеспечение гарантированного и устойчивого снабжения населения страны безопасным и качественным продовольствием. В условиях непростой экономической ситуации как в России, так и в мировом сообществе в целом, решение задач в данном направлении является целесообразным.

Ячмень занимает второе место после пшеницы в структуре производства зерновых культур в России, при этом отмечается устойчивая тенденция к росту урожайности этой культуры в последние годы.

В связи с этим, исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя являются важными, своевременными и актуальными.

Целью рецензируемой работы явилось исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя.

В процессе работы соискателем дано теоретическое и практическое обоснование использования вторичных продуктов переработки ячменя в пищевой промышленности; разработана технология производства порошков из вторичных продуктов переработки ячменя и исследованы их показатели качества и безопасности; проведена оценка потребительских свойств продуктов, обогащенных порошками из продуктов переработки ячменя; проведена экономическая оценка эффективности использования порошков для обогащения пищевых продуктов.

Научная новизна работы заключается в определении химического состава новых видов сырья - порошков из вторичных продуктов переработки ячменя, их антиоксидантной активности; впервые показана целесообразность обогащения пищевых продуктов порошками из вторичных продуктов переработки ячменя.

Практическая значимость работы заключается в определении возможности использования вторичных продуктов переработки ячменя в качестве обогащающих добавок в пищевых технологиях.

ООО «Почеп-молоко» (Брянская область) и ООО «Научное производство «Наш продукт» (г. Орел) была произведена промышленная выработка продуктов, обогащенных порошками из вторичных продуктов переработки ячменя. Разработаны комплекты технической документации на порошки пищевые из вторичных продуктов переработки ячменя, на продукты, обогащенные порошками: десерты творожные, пищевые концентраты первых обеденных блюд, печенье сахарное, хлебцы вафельные.

Доказательства, выносимые автором на защиту, научно обоснованы, подтверждены результатами многочисленных исследований и 19 публикациями в научно-технической литературе, в т.ч. 5 статьями в журналах, рекомендуемых ВАК.

Замечания и вопросы по тексту автореферата.

1. В названии специальности (на титульном листе) допущена опечатка. Специальность 05.18.15 носит название «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

2. При перечислении разработанной документации (стр. 6) не ясно, какие именно документы подразумеваются под названиями «ТИ ТУ 9184-313-02069036», «ТУ ТИ 9194-320-02069036» и т.д.

3. В главе 3 (стр. 10) указано, что посевные площади зерна ячменя составляют от 16,7% (в 2010 г.) до 22,9% (в 2006 г.) от общей посевной площади зерновых и зернобобовых культур в РФ. Речь идет о снижении размеров посевных площадей данной культуры в РФ в период с 2006 по 2010 г.?

4. В настоящее время для оценки качества белка существует более точный метод - Скорректированный Аминокислотный Коэффициент Усвояемости Белка (PDCAAS). При исследовании аминокислотного состава порошков из вторичных продуктов переработки использовался ли этот метод?

5. При описании способов приготовления первых обеденных блюд (стр. 18) указано время варки 21-23 минут и время восстановления 5-6 минут. Речь идет о двух способах приготовления одного итого же продукта? Или о двух разных продуктах - традиционного и инстантного (быстрого) приготовления?

6. При указании значений мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (стр. 19) не указаны единицы измерения.

7. На порошки разработаны технические условия ТУ 9184-313-02069036 «Порошки пищевые из вторичных продуктов переработки ячменя». В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 022/2012 на пищевую продукцию устанавливается срок годности, почему в работе используется термин «срок хранения»?

8. В тексте автореферата имеются опечатки, не влияющие на суть подачи материала.

Диссертация Серединой Натальи Владимировны соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» Высшей аттестационной комиссии Министерства образования и науки РФ от 30 января 2002 г. №74 (в редакции Постановления Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. N 842), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присвоения искомой степени.

Доктор технических наук
Заместитель генерального директора
ЗАО «Валетек Продимпэкс»

Людмила Шатнюк Л.Н. заверяю
Кандидат технических наук,
Начальник отдела инноваций и контроля
качества продукции

ЗАО «Валетек Продимпэкс»
Людмила Шатнюк Л.Н. заверяю

Шатнюк Людмила Николаевна
Заместитель генерального директора
ЗАО «Валетек Продимпэкс», Россия, 143530, Истринский р-н, г. Дедовск,
ул. Гагарина, д. 18А, тел./факс: (495) 992-38-03
E-mail: shatnjuk@valetek.ru

Михеева Галина Александровна
Начальник отдела инноваций и контроля
качества продукции

ЗАО «Валетек Продимпэкс», Россия, 143530, Истринский р-н, г. Дедовск,
ул. Гагарина, д. 18А, тел./факс: (495) 992-38-03
E-mail: micheeva@valetek.ru



Л.Н. Шатнюк

по координатам
Кирикова С.А.
06.04.2015г.

Г.А. Михеева

по координатам
Кирикова С.А.
06.04.2015г.