

## О Т З Ы В

на автореферат диссертации 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»

В настоящее время большое внимание уделяется проблеме рационального питания и производству функциональных продуктов питания. Приоритетным направлением создания функциональных продуктов питания является использование специальных ингредиентов, обладающих лечебно-профилактическими свойствами. Замена маргаринов и кондитерских жиров на растительные масла позволит обогатить готовые изделия полиненасыщенными жирными кислотами, а внесение продуктов переработки зерноперерабатывающей и плодоовощной продукции дает возможность сбалансировать эти изделия по качеству и пищевой ценности.

В связи с вышеизложенным, является актуальным проведение исследований по совершенствованию технологии производства кексов с применением жидких растительных масел и продуктов переработки зерноперерабатывающей и плодоовощной продукции.

*Научная новизна* работы заключается в создании композиции растительных масел, оптимизированной по соотношению полиненасыщенных жирных кислот групп  $\omega$ -6 и  $\omega$ -3 и содержанию витамина Е, а также по созданию смеси порошков из тыквы, мандарина и гидролизата овса «Живица» с учетом их жиросвязывающей способности. Научная новизна подтверждается двумя патентами Российской Федерации.

*Практическая значимость* работы состоит в разработке технологических решений производства новых видов кексов с применением жидких растительных масел и продуктов переработки зерноперерабатывающей и плодоовощной продукции. Разработана и утверждена техническая документация.

Представленный список трудов состоит из 32 публикаций, из которых 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК, 3 монографии.

Диссертационная работа Турковой Анны Юрьевны на тему: «Совершенствование технологии кексов функционального назначения» является научно-квалификационной работой, в которой изложены научно обоснованные результаты, имеющие существенное значение для кондитерской промышленности.

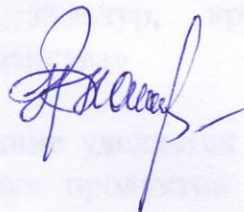
Не вполне понятно, почему автор, утверждая, что в качестве основного компонента жирового сырья (С.12) брали подсолнечное и кукурузное масла, рекомендует композицию, состоящую из подсолнечного, горчичного и соевого масел. Полагаю, что это связано с ограниченным объемом автореферата не позволившего привести сведения по маслам указанным выше.

В целом работа представляет собой законченное научное исследование, соответствует требованиям предъявляемым к кандидатским диссертациям по



специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а ее автор Туркова А.Ю. заслуживает присуждения ей искомой степени кандидата технических наук.

Заведующий кафедрой  
технологии пищевых производств  
кандидат технических наук, доцент  
**научная специальность 05.18.01**



Владимиров  
Николай Павлович

Оренбургский государственный университет  
г. Оренбург, пр. Победы, 13  
**телефон (3532)37-24-67**  
**E-mail tehpp@mail.osu.ru**

Подпись Владимирова Н. П.  
Заверяю  
начальник ОК И. Д. Демурин

