

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Н.В. Серегиной «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

В «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года», отмечено, что в пищевой промышленности в настоящее время недостаточно эффективно используются вторичные сырьевые ресурсы, в связи с чем переход к ресурсосберегающим технологиям является необходимой мерой для обеспечения безотходного производства.

В работе Н.В. Серегиной предлагается использовать вторичные продукты переработки ячменя в пищевых технологиях, в связи с чем соискателем разработана технология получения порошков из солодовых ростков и солодовых отрубей, обеспечивающая их дальнейшее использование в качестве пищевых ингредиентов. Автором расширены представления о химическом составе и пищевой ценности порошка из солодовых ростков и порошка из солодовых отрубей, исследован аминокислотный, жирнокислотный состав, получены данные о витаминном и минеральном составе.

Эти результаты исследования отличаются новизной.

Практическая значимость работы подтверждается наличием технической документации на порошки пищевые из вторичных продуктов переработки ячменя, а также проектов технической документации на продукты с добавлением порошков.

Результаты исследований прошли широкую опытно-промышленную апробацию на предприятиях г. Орла и Брянской области.

По материалам работы имеется 19 научных публикаций, в числе

которых 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Работу характеризует актуальность, компетентность исследований, логичный стиль изложения.

Достоверность полученных результатов обусловлена применением стандартных и специальных современных методов исследований.

Работа прошла широкую апробацию.

По работе имеется следующее замечание:

- в таблице 1 автореферата в содержании органолептического показателя «запах» для порошков из солодовых ростков указан термин «прогорелый», однако целесообразнее было бы использовать термин «прогорклый».

Указанное замечание не влияют на общую положительную оценку качества работы.

Считаю, что работа соответствует требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, а ее автор Н.В. Серегина заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заведующий кафедрой зоотехнии,
рыбоводства и товароведения
ФГБОУ ВПО «ПетрГУ»

профессор, доктор сельскохозяйственных наук (06.02.01),
заслуженный деятель науки РК и РФ Болгов Анатолий Ефремович

Болгов

Контактные данные:

Адрес: 185910, Республика Карелия,
г. Петрозаводск, пр. Ленина, 53.
Тел.: (814-2) 71-10-86
e-mail: bolg@petrsu.ru



подпись руки	<i>проф. Болгов</i>
отличи	<i>Болгов</i>
ДОСТОВЕРЬЮ.	
Уч. секретарь ученого совета	<i>Сунтарев АИ</i>
« 13 » Авг 2015 г.	