

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Н.В. Серegiной «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. Серegiной 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

