

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации СЕРЕГИНОЙ НАТАЛИИ ВЛАДИМИРОВНЫ
«Исследование и оценка товароведных и технологических свойств
вторичных продуктов переработки ячменя»,
представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение продуктов функционального и
специализированного назначения и общественного питания»

Создание комплексной переработки сырья, широкое внедрение ресурсосберегающих технологий в производство продуктов питания являются важными направлениями развития пищевой промышленности.

В связи с этим исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя являются актуальными и имеют важное значение.

Диссертантом Серединой Н.В. обоснована возможность использования вторичных продуктов переработки ячменя в производстве продуктов питания.

Исследования показателей безопасности показали, что при введении в пищевые продукты солодовых ростков и отрубей не требуется дополнительная обработка, что позволило соискателю разработать технологию производства порошков из ростков и отрубей солода без дополнительной очистки. Исследованы их качество и сохраняемость. Получены данные по аминокислотному, жирнокислотному составу, содержанию пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ в порошках из ростков и отрубей солода. Получены новые данные об антиоксидантной активности порошков вторичных продуктов переработки ячменя. Экспериментальные данные по показателям безопасности солодовых ростков и отрубей и химическому составу порошков из них позволили соискателю разработать рецептуры и технологии новых обогащенных продуктов.

Разработаны хлебцы, печенье, пищевые концентраты, кисломолочные напитки и творожные продукты, проекты пакетов НТД на новые продукты, обогащенные порошками, и проведена промышленная апробация.

При ознакомлении с авторефератом диссертационной работы возникают вопросы:

1. Целесообразность установления гарантийных сроков хранения порошка из солодовых ростков и отрубей в течение 12 месяцев, хотя их антиоксидантная активность проявляется только в течение 6 месяцев хранения?

2. Учитывалось ли уменьшение антиоксидантной активности порошков при определении сроков хранения концентратов первых обеденных блюд?

Диссертационная работа соответствует современным требованиям и имеет важное научное и практическое значение, а соискатель Серегина Наталия Владимировна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Д-р техн. наук, проф.,
зав. кафедрой «Технология
продуктов из растительного сырья»

Научная специальность

05.18.01 - «Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,

плодоовощной продукции и виноградарства»  Цыбикова Галина Цыреновна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»;

670013, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская 40в;

Тел.: 8(3012) 41-71-94

E-mail: thhp@esstu.ru

Подпись заверяю

 Хантаева И.Н.,
начальник управления делами

