

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Березиной Натальи Александровны «Научно-практические основы создания поликомпонитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Одной из основных задач, стоящих перед пищевой промышленностью России, является рациональное использования широкого ассортимента пищевых ингредиентов, обеспечивающих правильное питание различных категорий населения с учетом инвариантности привычек и финансового состояния. В связи с этим, работа Березиной Н.А. посвященная созданию поликомпонитных мучных смесей с новым и нетрадиционным сырьем для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, является актуальной.

В диссертационной работе сформулирована концепция и обоснованы теоретические положения создания поликомпонитных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий основанные на аналитической оценке химического состава и технологических свойств отдельных компонентов. Разработаны технологии новых видов сырья: сахаросодержащих порошков из картофеля и порошков пищевых свекловичных, полуфабрикатов высокой степени готовности – сухих завтраков из муки крупяных культур, обладающих богатым химическим составом и перспективными для хлебобулочных изделий технологическим потенциалом. Разработаны составы подкислителей для ускоренного производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий на основе сбалансированных композиций органических кислот, сыворотки молочной сухой, сыворотки творожной нативной, концентрата квасного сула, порошков брусники, клюквы, калины, рябины, яблока. Разработана техническая документация на 2 новых вида сырья, заварки из муки крупяных культур, мучные поликомпонитные смеси и хлебобулочные изделия на их основе. Представленная диссертационная работа, несомненно, обладает научной новизной и практической ценностью.

Основные результаты работы опубликованы в 25 статьях в рецензируемых научных изданиях ВАК и относящихся к базе данных Web Of Sciences, 4 монографиях. Техническая новизна подтверждена 13 патентами РФ, программой для реализации расчетов по оптимизации состава поликомпонитных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Однако по материалам автореферата имеется ряд вопросов:

1. Каким образом регулировали рН-среды в процессе кислотно-термической модификации сухой обессахаренной свекловичной стружки?
2. Чем обусловлен выбор именно кукурузного крахмала при экструзионной обработке свекловичного порошка в качестве структурообразователя?

Считаю, что диссертационная работа Березиной Н.А. соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней» Правительства РФ от 24.09.2013 г № 842 (ред. 01.10.2018 г), предъявляемым ВАК РФ к докторским диссертациям по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

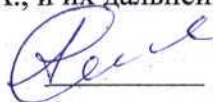
Профессор кафедры «Технология продуктов питания из растительного сырья», доктор технических наук (05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»)



Романов Александр Сергеевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» (ФГБОУ ВО «КемГУ») 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6 Тел. +7 (3842) 39-68-59, e-mail: kemtipp.hleb@yandex.ru

Я, Романов Александр Сергеевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Березиной Н.А., и их дальнейшую обработку



Романов А.С.



ФГБОУ ВО «КемГУ» Отдел кадров УРП
Подпись: <i>Гаманова А.С.</i>
Подпись: <i>Гамановская Т.А.</i>
26.12.2018 г.