

## ОТЗЫВ

На автореферат Корневой Елены Сергеевны «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания является создание технологий производства качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, а также ликвидация существующего дефицита макро-, микроэлементов, пищевых волокон и других незаменимых нутриентов. При этом важно охватить профилактикой здорового питания широкие слои населения.

В современных условиях высокой конкуренции на рынке особую значимость приобретает разработка и производство высокомаржинальных инновационных продуктов. Сегодня выпуск традиционного ассортимента может обеспечить сравнительно низкую себестоимость, производство инновационной продукции в большей степени привлекает потребителя,

Для создания инновационных продуктов в первую очередь необходимы инновационные ингредиенты. Раскрытие потенциала нового вида сырья, такого в составе крекеров, как якон в высушенном виде, позволит расширить сегмент мучных кондитерских изделий функционального назначения и является актуальным.

Результаты исследований доложены на научных и научно-практических конференциях различного уровня. Материалы диссертации опубликованы в 12 печатных работах.

Работа имеет научную новизну и практическую ценность, доведена до разработки конкретных рецептур и способов производства крекеров с яконом, апробированных и рекомендованных к внедрению в производство.

К автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1. Из автореферата неясно чему равен срок годности порошкообразного якона? Какое влияние на срок хранения окажет

предположительная гигроскопичность данного продукта обусловленная высоким содержанием инулина?

2. В связи с тем, что аминокислотный состав контрольного и опытного образцов крекера с яконом идентичен (рис. 20 автореферата) нецелесообразно приведение данных в виде неинформативной диаграммы.

3. Возможность сравнения обогащения крекера макро- и микроэлементами, приведенная на рисунке 21, отсутствует так как не приведены данные контроля без добавки.

Научное и практическое содержание диссертационного исследования Корневой Елены Сергеевны на тему «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера» 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 кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук,  
проректор по цифровизации,  
научной и инновационной  
деятельности, доцент



Березина  
Наталья  
Александровна

Специальность 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина

302019, г. Орел, ул. генерала Родина, 69

Email: [prorector4@orelsau.ru](mailto:prorector4@orelsau.ru)

Тел.: +7 (4862) 76-14-51

Я, Березина Наталья Александровна, даю согласие на обработку персональных данных, включения их в аттестационное дело Корневой Елены Сергеевны, вывешивание отзыва на сайте ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева» и на сайте ВАК РФ.

Подпись Березиной Натальи Александровны заверяю

