

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Левашова Рамиля Раисовича «Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

В настоящее время в России и в мире наблюдается усиление интереса к функциональным и лечебно-профилактическим продуктам. Большинство появляющихся новых продуктов относится именно к этой категории товаров. Обогащение продуктов массового потребления биологически активными веществами является актуальной задачей, и имеет социальную направленность, так как позволяет удовлетворить потребность больших групп населения в эссенциальных нутриентах.

Автором работы предложена комплексная добавка на основе смеси полбяной, овсяной и пшеничной обойной муки, порошка ягод калины, и экстракта пихты сибирской, определены соотношения добавки и основного сырья, благоприятно влияющие на реологические свойства теста, а также физико-химические и функциональные показатели качества готовой продукции. Также экспериментально установлено, что использование экстракта пихты сибирской, при производстве мучного кондитерского изделия во фритюре, замедляет процессы окисления растительного масла.

К достоинствам работы следует отнести четко и логично сформулированные цель и задачи исследования, рациональную схему организации работ, большой объем трудоемких экспериментальных исследований. Достоверность результатов работы подтверждена использованием разнообразных инструментальных методов исследования и статистической обработкой полученных данных.

Результаты работы могут быть использованы в технологиях хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также в научных исследованиях и учебном процессе.

Результаты работы имеют научную, экономическую и социальную значимость, так как способствуют повышению пищевой ценности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, сокращению продолжительности стадии брожения при приготовлении хлеба, обеспечению населения биологически активными нутриентами и расширению ассортимента продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения.

Замечания, вопросы и пожелания:

- в автореферате, при изложении содержания третьей главы, отсутствуют данные по физико-химическим свойствам муки без внесения комплексной добавки;

