

ОТЗЫВ

на автореферат Мазаловой Натальи Викторовны «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства».

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 мажорных компонентов пищи. В связи с этим актуальность работы не вызывает сомнений.

В работе предложена технология получения пищевых волокон с разным химическим составом и свойствами, обоснованы их рациональные дозировки при производстве хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной муки и их смесей.

Результаты исследований доложены на региональных и международных конференциях и симпозиумах. Материалы диссертации опубликованы в 12 печатных работах, в том числе представлены 2 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК РФ, и 1 патент.

Работа имеет научную новизну и практическую ценность, доведена до разработки конкретных технологий производства новых видов пищевых волокон, рецептур и способов производства хлебобулочных изделий с новыми видами пищевых волокон. Результаты исследования апробированы на производстве.

К автореферату имеется ряд вопросов:

1. Каким образом производилась математическая обработка данных, оценка достоверности математических зависимостей?

2. В выводах не обозначено, какова *степень влияния* новых видов пищевых волокон на качество хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной муки и их смесей.

Диссертация выполнена в полном объеме, отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», соответствует специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», автор диссертации Мазалова Наталья Викторовна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Профессор кафедры акмеологии и
психологии развития Международной
академии акмеологических наук,
доктор медицинских наук
(специальность 14.00.33 – общественное
здоровье и здравоохранение)

Казakov Юрий Николаевич

Почтовый адрес:

119606, Москва, проспект Вернадского, д. 84, корп. 8, оф. 501

e-mail: akmeo@list.ru

Сергей Карлов заверено.

Чл. Сергеев ОК



(Сергеев ОК)