

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Орловой Анастасии Михайловны на тему
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ САХАРОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»,
представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности
05.18.01. – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства».**

Диссертационная работа А. М. Орловой посвящена разработке технологии переработки картофельного сырья, получению сахаросодержащих продуктов и использование их в качестве заменителей основного и дополнительного сырья при производстве ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Выбранная автором тема диссертационной работы является весьма актуальной, так как применение в хлебопечении сахаросодержащих нерафинированных продуктов из картофеля в составе мучных смесей в качестве замены основного сырья или сахара и патоки для замены дополнительного сырья, позволяет не только улучшить качество конечного продукта, но и обогатить его состав пищевыми волокнами, минеральными веществами, незаменимыми аминокислотами, а разработка технологии сахаросодержащих продуктов из картофеля, применение их в качестве альтернативной замены традиционного сырья в хлебопечении позволяет решать задачи повышения конкурентоспособности организаций пищевой и перерабатывающей промышленности, создавать условия импортозамещения сахаристого сырья, расширять ассортимент социально значимых продуктов питания, таких, как хлебобулочные изделия.

Основная новизна полученных результатов и их научная ценность состоит в следующем: разработана математическая модель и определены оптимальные параметры гидролиза картофельной массы под действием амилоглюкозидазы AMG 1100 BG; определены кинетические параметры сушки новых сахаросодержащих продуктов из картофеля; установлены показатели качества и безопасности, химический состав, медико-биологическая эффективность и технологические характеристики новых видов сахаросодержащих продуктов.

Основная практическая значимость работы заключается в нахождении оптимальных технологических режимах получения сахаросодержащих продуктов из картофеля – сахаросодержащих порошков и сиропа из картофеля.

Автореферат написан доходчиво и грамотно. Работу отличает системность подхода к решению поставленных задач. Разделы представленной работы имеют логическую связь,

прослеживаемую в соответствии с разработанными диссертантом задачами исследования. Приведённые результаты можно классифицировать как новые, обоснованные и имеющие практическое и научное значение.

По результатам проведённых исследований автором разработана техническая документация, утверждённая руководством университета, на два компонента для хлебопечения и один новый вид хлеба; проведены две производственные апробации на различных хлебопекарных предприятиях; получен патент РФ на изобретение.

Достоверность исследований, проведенных автором, не вызывает сомнений, поскольку подтверждена различными методами – экспериментальными, модельными опытами, математическим анализом. Результаты диссертационной работы докладывались и обсуждались на девяти научных конференциях различного уровня. Основные положения опубликованы в пятнадцати научных работах.

К представленной работе замечаний нет.

Всё вышеизложенное позволяет заключить, что диссертационная работа является завершённым научным исследованием, выполненным на актуальную тему, обладает научной новизной и практической значимостью. Диссертационная работа соответствует требованиям, изложенным в п. 9 Положения о порядке присуждения учёной степени п.п. 1, 3 и 10 формулы Паспорта специальностей ВАК РФ (технические науки) по специальности: 05.18.01- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовошной продукции и виноградарства», а её автор, Анастасия Михайловна Орлова, достойна присуждения учёной степени кандидата технических наук.

к. т. н., 05.18.01. – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовошной продукции и виноградарства», доцент, заместитель заведующего лабораторией технологии длительного хранения продовольственных товаров и хлебопродуктов ФГБУ НИИПХ Росрезерва

Белецкий Сергей
Леонидович

Федеральное государственное бюджетное учреждение Научно-исследовательский институт проблем хранения Федерального агентства по государственным резервам; 111033, Москва, Волочаевская ул., д.40, корп. 1; grain-miller@yandex.ru; 8-495-362-87-21.

подпись Белецкого С. Л. заверяю,
ведущий специалист по персоналу
ФГБУ НИИПХ Росрезерва



Кондрашова И. А