

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы **Погонец Елены Викторовны** «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования», 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»

Диссертационная работа Погонец Е.В. носит системный характер, поскольку в ней предпринята попытка создания единой технологической цепочки «от производителя до потребителя» применительно к относительно новой и достаточно малоизученной культуре тритикале.

Заявленная автором цель работы, заключающаяся в комплексной оценке технологического достоинства зерна тритикале продовольственного назначения в условиях Республики Башкортостан и разработке новых видов продуктов питания на его основе, в основном достигнута.

Основные положения научной новизны и практической значимости свидетельствуют о том, что диссертант разносторонне и глубоко изучил основные этапы производства и переработки зерна тритикале, установив закономерности формирования его качества и усовершенствовав приемы получения продуктов питания.

Автором при проведении диссертационного исследования использованы различные подходы: молекулярно-генетические, биохимические и технологические исследования, построение трехмерных математических моделей и профилограмм и пр., что свидетельствует о его широком научном кругозоре.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. Не обоснован срок хранения разработанных кексов.
2. В таблице 3 автореферата сравниваются показатели муки, полученной в лабораторных помолах, с требованиями стандарта на пшеничную муку. Существует несколько ТУ на муку из тритикале, поэтому было бы более корректно сопоставлять с ними.

Указанные замечания не снижают ценности диссертационной работы, которая выполнена на высоком научно-методическом уровне.

Диссертационная работа Погонец Елены Викторовны «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования» является завершенным исследованием, содержащим научную новизну, практическую значимость и соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности

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

Профессор кафедры технологии пищевых производств
Оренбургского государственного университета,
д.т.н. (05.18.01)

Никифорова Т.А.

Никифорова Тамара Алексеевна - доктор технических наук, профессор
кафедры технологии пищевых производств.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования «Оренбургский государственный
университет». 460018, г. Оренбург, просп. Победы, д. 13.

Телефон +7(3532) 31-91-37

Электронный адрес: tehpp@mail.osu.ru

Подпись *Никифоровой Т.А.*
Заверяю
начальник ОК *Г.И. Димитриев*

