

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Широкова Алексея Валерьевича на тему: «Разработка технологии хлебобулочных изделий, обогащенных поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов», 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»

Формирование системы здорового питания населения является приоритетным направлением Государственной политики России, что подтверждается принятыми в последние годы международными и национальными документами (Московская декларация «Первой глобальной министерской конференции по здоровому образу жизни и неинфекционным заболеваниям», организованная Правительством РФ, ООН и ВОЗ (2011 г.); Указ Президента РФ В.В. Путина «О совершенствовании государственной политики в сфере здравоохранения» (2012 г.), план мероприятий по реализации «Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г.», утвержденный Правительством РФ (2012 г.).

Одним из приоритетных направлений развития пищевой индустрии нашей страны является создание и внедрение высокоэффективных и энергосберегающих технологий переработки сельскохозяйственного сырья, обеспечивающих получение высококачественных продуктов с сохранением в своем составе нативных биологически активных компонентов

Хлебобулочные изделия традиционно занимают ведущую роль в продуктовой корзине россиян, поэтому расширение ассортимента данной группы продуктов, обогащенных дефицитными пищевыми нутриентами, такими, как витамины, пищевые волокна и др, является актуальным и своевременным.

Целью работы явилась разработка технологии хлебобулочных изделий, обогащенной многокомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов.

В процессе работы соискателем осуществлен научно обоснованный выбор обогащающей добавки; разработаны рецептура и технология ее получения; исследовано влияние обогащающей добавки на хлебопекарные свойства пшеничной муки и реологические свойства теста; разработана техническая документация на добавку и обогащенные хлебобулочные изделия.

Научная новизна работы. Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена технология получения эффективной комплексной обогащающей добавки с использованием растительных и животных вторичных сырьевых ресурсов. Выявлена эффективность двухэтапного гидролиза свекловичного жома для получения углеводных компонентов. Обосновано преимущество применения безопасной технологии при изготовлении хлебобулочных изделий с разработанной обогащающей добавкой.

Практическая значимость Разработана технология получения комплексной поликомпонентной добавки (КПД) с улучшенными качественными показателями по сравнению с имеющимися аналогами. Разработаны и утверждены техническая документация на КПД «Приволжская белково-углеводная» (ТУ 9190-005-66859698-2014) и изделие булочное «Булочка Приволжская» (ТУ 9114-051-79398891-2014). Выработку опытно-промышленной партии КПД осуществляли в условиях ООО «АККОМ» г. Москва, партии булочных изделий – в условиях ООО «АККАНТО» (г. Москва), ОАО «Дзержинскхлеб» и ОАО «Навашинский хлеб» (Нижегородская область).

Результаты исследований используются при ведении практических занятий на кафедре «Технология продуктов питания и экспертизы товаров» ФГБОУ ВПО «Московского государственного университета технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) г. Москва.

Доказательства, выносимые автором на защиту, научно обоснованы, подтверждены результатами многочисленных исследований и 12 публикациями в научно-технической литературе, в т.ч. 8 статьями в журналах, рекомендуемых ВАК.

Вопросы по тексту автореферата.

1. В работе использованы ссылки на ГОСТы, не действующие в настоящий момент на территории РФ (стр. 8 автореферата), в том числе:

- ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности». Приказом Росстандарта от 13 декабря 2011 г. N 947 отменено действие настоящего стандарта на территории РФ с 1 января 2013 г. в связи с утверждением и введением в действие ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности»;

- ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов». Приказом Росстандарта от 30 ноября 2010 г. N 596 отменено действие настоящего стандарта на территории РФ с 1 января 2012 г. в связи с утверждением и введением в действие ГОСТ Р 54004-2010 для добровольного применения (действие последнего отменено Приказом Росстандарта от 5 июня 2013 г. N 148 с 15 февраля 2015 г. Для добровольного применения в РФ с 1 июля 2013 г. введен в действие ГОСТ 31904-2012);

- ГОСТ 1044412-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов». Приказом Росстандарта от 22 ноября 2013 г. N 2131 взамен настоящего стандарта с 1 июля 2015 г. введен в действие ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов» для добровольного применения в РФ.

2. При перечислении объектов и методов исследований (стр. 6-8 автореферата) не указано, каким методом определяются содержание биотина? На основании каких научных данных уделялось такое внимание биотину?

3. В выводах (п. 10, ст. 19) указано, что осуществлена государственная регистрация разработанных продуктов. В соответствии с ТР ТС 021/2011 оценке (подтверждению) соответствия пищевой продукции в форме государственной регистрации подлежит специализированная пищевая продукция. Пищевая продукция массового потребления, в том числе обогащенная, подлежит оценке (подтверждению) соответствия путем декларирования. К какому виду относятся разработанные продукты (к специализированным продуктам питания или к продуктам массового потребления)?

Диссертационная работа Широкова Алексея Валерьевича соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 и Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2014 г. № 1560 «О внесении изменений в Положение о совете по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 января 2014 г. № 7», а ее автор заслуживает присвоения искомой степени.

Доктор технических наук,

Специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», 05.18.18 «Технология биологически активных веществ»

Заместитель генерального директора

ЗАО «Валетек Продимпэкс»,

Россия, 143530, Истринский р-н, г. Дедовск,
ул. Гагарина, д. 18А, тел./факс: (495) 992-38-03

E-mail: shatnjuk@valetek.ru

Подпись Шатнюк Л.Н. заверяю

Кандидат технических наук,

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

Начальник отдела инноваций и контроля
качества продукции

ЗАО «Валетек Продимпэкс»,

Россия, 143530, Истринский р-н, г. Дедовск,
ул. Гагарина, д. 18А, тел./факс: (495) 992-38-03

E-mail: micheeva@valetek.ru

Подпись Михеева Т.А. заверяю



Л.Н. Шатнюк

*Специальность по кафедре
С.А. Курикова*



Т.А. Михеева

*Специальность по кафедре
С.А. Курикова*