

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Серegiной Н.В. «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Одним из ведущих направлений в области повышения эффективности производства пищевых продуктов, является разработка и внедрение способов комплексной переработки сырья, создание и внедрение инновационных технологий, позволяющих обеспечить принципы ресурсосбережения. На сегодняшний день накоплено множество научных и экспериментальных знаний в направлениях, связанных с изучением использования разнообразных вторичных сырьевых ресурсов растительного сырья. Однако, несмотря на кажущуюся полноту исследований, остаются нерешенными вопросы о химическом составе и пищевой ценности вторичных продуктов переработки ячменя, а также разработок продуктов питания на их основе.

На основании выше сказанного, диссертационная работа Серegiной Наталии Владимировны, исходя из приведенных в автореферате результатов, является актуальным исследованием.

Автором разработана технология производства порошков из вторичных продуктов переработки ячменя (с. 11), установлен их химический состав и антиоксидантная активность (с. 13-16). С учетом проведенных показано влияние порошков на формирование потребительских свойств творожных десертов и пищевых концентратов первых обеденных блюд (с. 17-18). Результаты исследований подтверждены опытно-промышленной апробацией на предприятиях на базе предприятия ООО «Почеп-молоко» (Брянская область), ООО «Научное производство «Наш продукт» (г. Орел). Научно-технические решения подтверждены утвержденной технической документацией.

Оценивая работу Серegiной Н.В. в целом положительно, хотелось бы получить ответы на вопросы, возникшие при ознакомлении с авторефератом диссертации:

- при исследовании показателей безопасности вторичных продуктов переработки ячменя (с.11) оценивались соответствие гигиеническим

требованиям и уровни радионуклидов, в то время как показатели микробиологической безопасности, которые имеют важное значение, автором не учитывались;

- на с. 17 автореферата автором не приведено обоснования внесения порошков из вторичных продуктов переработки ячменя в рецептуры творожных десертов в размере 10% от общей массы готовых изделий;

Указанные замечания не влияют на общую положительную оценку работы. Работа соответствует требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней (Постановление Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 № 842), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Серегина Н.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав. кафедрой «Экспертиза  
и управление качеством пищевых производств»  
ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский  
государственный университет» (НИУ)  
д.т.н., доцент

4540780 г. Челябинск, пр. Ленина, 76  
Телефон (факс): (351)267-92-88  
E-mail: irina\_potoroko@mail.ru



И.Ю. Потороко