

## О Т З Ы В

на автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Турковой Анны Юрьевны, выполненной на тему «Совершенствование технологии кексов функционального назначения» по специальностям 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Данная работа посвящена проблеме расширения ассортимента, совершенствование рецептур и технологии производства кексов с применением жидких растительных масел и продуктов переработки зерноперерабатывающей и плодоовощной отраслей промышленности. Выбранное соискателем направление исследований отвечает концепции государственной политики в области питания населения РФ и направлена на увеличение доли продукции массового потребления функционального назначения и в связи с этим **актуальность данного направления исследований не вызывает сомнения.**

Целью данного исследования являлось совершенствование технологии кексов с использованием композиции растительных масел, оптимизированных по составу полиненасыщенных жирных кислот и продуктов переработки плодоовощной и зерноперерабатывающей промышленности. Туркова Анна Юрьевна на основании результатов проведенных исследований разработала оптимальную по содержанию ПНЖК и витамина Е модель композиции на основе используемых компонентов, оптимизирован состав порошков из тыквы, мандарина и гидролизата овса «Живица» с учетом их жирно связывающей способности по отношению к модельным смесям растительных масел. На основании полученных данных была оптимизирована рецептура кексов функционального назначения. Автором доказано, что предложенная композиция позволяет интенсифицировать производство, повышению конкурентоспособности и пищевой ценности продукта. Научная

Научная новизна технических решений подтверждена 2 патентами на изобретение. **Полученные результаты определяют научную новизну диссертационной работы.**

**Практическую значимость работы** подтверждает наличие утвержденной технической документации на кексы функционального назначения: РЦ, СТО и ТИ и проведение промышленной апробации рецептуры и технологии производства кексов функционального назначения на предприятиях Курской и Орловской областей.

**Работа прошла широкую апробацию:** результаты доложены более чем на 20 научных всероссийских и международных конференциях.

Основные результаты исследований изложены в 30 научных публикациях, в т.ч. 6 работ опубликованы в научных изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 монографии и 2 патентах РФ.

**Выводы и предложения,** сделанные по работе, аргументированы и вытекают из результатов исследований. Обоснованность и достоверность выво-

дов обеспечивается глубокой теоретической проработкой материала, достаточным объемом проведенных многолетних исследований и отработкой на практике предлагаемых приемов.

Диссертационная работа соискателя Турковой Анны Юрьевны имеет законченный характер, научную новизну и практическую результативность, соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук.

Автор диссертации Туркова А. Ю. заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Елисеева Людмила Геннадьевна  
доктор технических наук, профессор,  
зав. кафедрой товароведения и товарной  
экспертизы  
ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»  
117997, Москва, Стремянный пер., д.36  
+7903-761-94-47, Eliseeva-reu@mail.ru

Подпись д.т.н., проф.Л.Г. Елисеевой заверяю,

