

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Черненко Альфии Адиповны на тему «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий», представленную 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

Производители пищевой продукции в настоящее время ориентированы на реализацию концепции здорового питания населения, что способствует увеличению спроса на полезные и натуральные пищевые продукты. Важное место в решении задачи улучшения рациона питания населения занимают функциональные ингредиенты, которые, одновременно с повышением пищевой ценности продукта, позволяют расширить ассортимент и интенсифицировать технологический процесс производства. В числе прочих, перспективным сырьем для обогащения являются продукты пчеловодства и овсяной талкан, которые способны восполнить недостаток целого ряда нутриентов в организме человека. По указанным причинам, разработка технологии мучных кондитерских изделий с добавлением пыльцы-обножки, мёда и овсяного талкана является актуальной.

Научная новизна диссертационной работы Черненко А.А. обусловлена изучением химического состава нового сырья - продуктов пчеловодства и овсяного талкана, разработкой рецептур и технологий сахарного печенья, чак-чака и бисквитного полуфабриката с добавлением указанных ингредиентов, а также их установленным влиянием на качество мучных кондитерских изделий.

Практическая значимость подтверждена разработанной технической документацией на сахарное печенье ТУ 10.72.12-001-00493586-2019; бисквитный полуфабрикат ТУ 10.71.12-003-00493586-2019; чак-чак ТУ 10.72.12-002-00493586-2019. Результаты исследований апробированы в условиях предприятий Республики Башкортостан: АО «Уфимское хлебообъединение «Восход», АО «Уфимский хлебозавод № 7» и ИП Сафина И. А.

Достоверность полученных результатов подтверждаются проведением исследований на современном оборудовании - хроматограф жидкостной LC-20AD Prominence (Shimadzu), атомно-абсорбционный спектрофотометр (спектрометре) Shimadzu AA-6300, анализатор текстуры «Структурометр СТ-2» и Farinograph-E использованием пакетов прикладных программ для математической обработки данных. Полученные закономерности подтверждены новыми техническими решениями, защищено патентом на изобретение РФ № 2671170(13).

Полученные в работе экспериментальные данные не противоречат теоретическим закономерностям. Выводы соответствуют поставленным задачам.

Наряду с общей положительной оценкой работы, имеются следующие замечания:

- на рисунке ба показана зависимость изменения массовой доли влаги изделия от количества вносимых ингредиентов; при этом разница практически отсутствует (4,31-4,35%), т.е. влияния нет, рисунок приводить нецелесообразно;

- при описании результатов оптимизации рецептуры изделий с использованием математических моделей не приведены показатели, учтенные при расчете функций желательности.

Приведенные замечания не снижают ценность работы и носят рекомендательный характер.

Исходя из содержания автореферата, диссертационное исследование Черненковой А. А. соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 к авторефератам, а его автор Черненкова А.А., заслуживает

присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор 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

Никифорова Тамара Алексеевна

ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»,
460018, г. Оренбург, пр. Победы, 13,
тел.: +7 (35-32)77-67-70
e-mail: tehpp@mail.osu.ru

Подпись	<i>Никифорова Т.А.</i>
заверяю	
Ведущий специалист по документационному обеспечению работы с персоналом	
	<i>Т.А. Никитина</i>

