

## О Т З Ы В

**на автореферат диссертации Левашова Рамиля Раисовича «Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения», 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»**

Растительный мир нашей страны чрезвычайно богат, в том числе и дикорастущими растениями, являющихся источниками многие биологически активные вещества, введение которых в пищевую продукцию массового питания придает ей функциональные свойства. С этих позиций тема диссертационной работы Левашова Рамиля Раисовича, направленной на разработку путей вовлечения в продовольственный оборот продуктов из дикорастущего сырья, представляется актуальной, а ее результаты имеющими практическое значение. Автор обоснованно выбрал в качестве объекта обогащения хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, так как эта группа продукции относится к наиболее массовым продуктам питания.

В работе автор решает задачу, связанную с созданием хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, с улучшенными технологическими и функциональными свойствами за счет применения комплексной добавки и БАД «Абисиб-П».

Автором показано, что введение предложенной композиции добавок при производстве хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки позволяет сократить процессы тестоведения и повысить качество изделий. Внесение БАД «Абисиб-П» в рецептуру мучного кондитерского изделия позволило замедлить процессы перекисного окисления липидов, сократить расход и увеличить продолжительность использования фритюра.

Научный интерес представляет методика обоснования биологической активности готовой продукции на примере антиоксидантной и антигенотоксической активности.

Практическая значимость работы подтверждается тем, что применение комплексной добавки и БАД «Абисиб-П» позволило отнести новые хлебобулочные изделия из пшеничной муки, хлеб ржано-пшеничный, сахарное печенье и мучное кондитерское изделие во фритюре к обогащенной продукции за счет увеличения содержания в них биологически активных веществ.

Практическая значимость работы подтверждена наличием технической документации на новую продукцию, а также промышленной апробацией, доказывающей целесообразность внедрения разработанных технологических решений, а также наличием двух патентов.

### Замечания по автореферату

Из материала, представленного в автореферате, следует, что добавка «Абисиб-П» представляет собой водный экстракт зелени пихты сибирской с влажностью почти 98%, очевидно, что продукт с такой высокой влажностью является нестойким при хранении. Из автореферата не ясно, делалась ли попытка сконцентрировать продукт, что, по-видимому, возможно сделать, а это в свою очередь позволит расширить возможность использования добавки.

Данные замечания не снижают ценность диссертационной работы и носят рекомендательный характер.

Судя по материалам автореферата, диссертационная работа соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842. Левашов Рамиль Раисович 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.

Профессор кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса, доктор технических наук (05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), д.т.н. , профессор

Дубцов Георгий Георгиевич

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет  
пищевых производств»

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11, корпус А  
Тел. +7(499)750-01-11, доб. 7155  
e-mail: op@mgipp.ru

Подпись Дубцова Г.Г. *Г.Г. Дубцов*  
Специалист по кадрам *А.С. Мидко*

