

Отзыв

на автореферат диссертации **Е.В. Погонец** на тему «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования», 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.

В «Основах государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года», утвержденных Постановлением Правительства РФ 25.09.2010 г. № 1873-Р, указываются основные задачи в области здорового питания населения, в том числе расширение отечественного производства основных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности.

Данный документ предусматривает конкретные направления развития ассортимента хлебобулочной продукции, в частности, увеличения производства изделий из ржаной муки и муки грубого помола (обойной, обдирной, пшеничной 2 сорта), а также выработки продукции диетического, функционального и специального назначения.

В решении указанных проблем ученые РБ принимают активное участие. В частности, в республике ведется селекция тритикале, которая является ржано-пшеничным гибридом из озимой ржи сорта «Чулпан» и озимой пшеницы Лютесценс. Несмотря на многочисленные исследования с культурой тритикале, в литературе отсутствуют данные по мукомольным и хлебопекарным свойствам зерна. В конечном итоге, зерно тритикале и продукты его переработки не находят широкого применения в продовольственных целях. Недостаточно разработаны технологические приемы переработки зерна тритикале в продукты питания.

В этой связи диссертационная работа Е.В. Погонец является актуальной и перспективной. Она посвящена изучению и установлению сортов и селекционных линий тритикале башкирской селекции, исследованию качества зерна тритикале, полученного в условиях РБ, разработке новых видов продуктов питания на основе зерна тритикале, разработке и утверждению технической документации.

Проведен трудоемкий электрофоретический анализ двенадцати образцов амфидиплоидов и сорта Башкирская короткостебельная, произведено сопоставление полученных спектров с родительскими формами тритикале. При этом установлено, что как сорт Башкирская короткостебельная, так и амфидиплоиды башкирской тритикале характеризуются высокой консервативностью состава глиаина. Следовательно, сортовой материал тритикале башкирской селекции является генетически стабильным и может обеспечить в производственных условиях стабильное качество зерна.

Разработаны научно-обоснованные рецептуры приготовления хлебобулочных изделий из муки тритикале, рецептура и технология производства кексовых изделий, а также технология крупы из пророщенного зерна тритикале.

Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на «Пшенично-тритикалевый хлеб», кекс «Столичный-три», и «Столично-витаминный-три», крупу из пророщенного зерна тритикале.

Разработанные технологии успешно апробированы в ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход», хлебозаводе № 5 (г. Уфа), кондитерском цехе «Ной-Берд» (р.п. Чишмы, РБ), крупяном цехе ИП «Фазылов М.З.» (г. Уфа).

По материалам диссертации опубликовано 11 печатных работ, в том числе 4 статьи в журналах, входящих в перечень ВАК Минобрнауки РФ.

Диссертационная работа изложена на 148 страницах печатного текста, состоит из введения, шести глав, заключения, содержит 43 таблицы, 34 рисунка и 8 приложений. Список литературы включает 170 наименований, в том числе 30 иностранных.

Постановка экспериментов, количественная и качественная оценка их результатов осуществлены корректно и на современном уровне, достоверность их не вызывает сомнений. В диссертационной работе была проведена математическая обработка экспериментальных данных с использованием пакета программ «Statistika 6.0».

В качестве замечания можно указать, что оценку физико-химических показателей изделий необходимо было проводить по ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобучные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия».

Автору диссертационной работы при проведении дальнейших научных исследований можно посоветовать проводить определение белка по методу Лоури с реактивом Фолина. Данный метод является более чувствительным, быстрым и точным методом количественного определения белка по сравнению с методом Къельдаля.

В заключение необходимо отметить, что по объему, уровню исполнения, научной новизне, теоретической и практической значимости работа Е.В. Погонец «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования» удовлетворяет требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а сам автор 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.

Заведующий кафедрой
технологии пищевых производств
Уфимского филиала ФГБОУ ВПО
«Оренбургский государственный университет»,
к.б.н. доцент

Нугуманов Бурхан Салманович,
шифр научной специальности 03.00.07 – Микробиология
450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, пр-т Октября, 67, тел. 8-9273465922

Б.С. Нугуманов
Подпись *Нугуманов Б.С.*
зав. кафедрой ВПО
Инспектор по кадрам *И. Миссурин*
04 200154