

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Широкова Алексея Валерьевича «Разработка технологии хлебобулочных изделий обогащенных поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов»,

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»

Актуальность рецензируемой работы является очевидной, так как в настоящее время в промышленном производстве хлебобулочных изделий необходимо расширение сферы применения вторичных сырьевых ресурсов для повышения их пищевой и биологической ценности.

Поэтому **целью работы** являлась разработка научно и экспериментально обоснованной технологии производства хлебобулочных изделий с улучшенными качественными характеристиками, посредством обогащения их концентрированной поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов.

При этом были решены следующие задачи:

- теоретически и экспериментально обоснован выбор вторичных сырьевых ресурсов, содержащих физиологически ценные пищевые вещества для получения поликомпонентной добавки с улучшенными технологическими свойствами, повышенной пищевой и биологической ценностью;
- разработана технология получения поликомпонентной добавки на основе вторичных сырьевых ресурсов – жома столовой свеклы;
- исследовано влияние концентрированной поликомпонентной добавки на хлебопекарные свойства пшеничной муки и реологические свойства теста;
- разработаны рецептуры и технология обогащения хлебобулочных изделий;
- разработана и утверждена документация на производство концентрированной поликомпонентной добавки и обогащенные хлебобулочные изделия.

Практическая значимость работы заключается в разработке и апробации в промышленных условиях технологий производства концентрированной поликомпонентной добавки и обогащенных ею хлебобулочных изделий.

Разработаны и утверждены пакеты технической документации на производство новых концентрированных поликомпонентных добавок и обогащенных хлебобулочных изделий.

Результаты диссертационной работы прошли апробацию на ряде предприятий Москвы и Нижегородской области.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. В вводной части работы не сформулирован предмет исследований.
2. В заключении автореферата декларируется ожидаемый экономический эффект. Однако в тексте автореферата не приведен его расчет и не показано за счет чего он возникнет.

Указанные замечания не снижают значительно общей положительной оценки диссертационной работы, автореферат которой соответствует требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней. Поэтому автор диссертации **Широков Алексей Валерьевич** заслуживает присуждения ему 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 пищевой инженерии
Уральского государственного экономического
университета, д.т.н.

 Рыбаков Юрий Сергеевич

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
620144, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62
Тел. (343) 221-17-38; факс (343) 257-71-47
E-mail: thkm@mail.ru Сайт: <http://www.usue.ru>

Дата: 01.03.2016

