

Отзыв

на автореферат диссертации Серегиной Татьяны Владимировны на тему «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства»

Основным направлением государственной политики в области здорового питания является создание технологий производства и расширение ассортимента продуктов питания нового поколения с заданными функциональными свойствами, оказывающих благоприятное воздействие на здоровье человека.

Известно, что макаронные изделия - весьма распространенный продукт питания, пользующийся заслуженной популярностью за счет его длительного хранения, быстрого и простого приготовления, достаточно высокой питательности и невысокой стоимости. Существует огромное количество видов макаронных изделий разных ценовых и потребительских сегментов, которые могут удовлетворить различные запросы современного российского потребителя. Однако лишь 1 % вырабатываемых изделий относится к продукции диетического и функционального назначения.

Современный взгляд диссертанта на разработку нового ассортимента макаронных изделий, обогащенных биологически активными веществами и обладающих антиоксидантной активностью в результате использования при их производстве лекарственного растительного сырья, вызывает интерес специалистов в данной области науки.

Автором изучены и критически проанализированы известные достижения и теоретические положения других авторов по вопросам расширения ассортимента макаронных изделий повышенной пищевой ценности, создания группы макаронной продукции с направленно измененным химическим составом и изделий функционального назначения. На основании анализа этих работ диссертант говорит о недостаточности данных по исследованию антиоксидантных свойств макаронных изделий, как с внесением обогащающих добавок, так и без них.

В соответствии с вышесказанным, актуальность выбранной диссидентом темы исследования не вызывает сомнений.

Работа имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость. Теоретически обоснована и экспериментально показана возможность использования лекарственного растительного сырья как источника биологически активных веществ, в том числе антиоксидантов, при производстве обогащенных макаронных изделий с высокими качественными показателями.

Автором впервые путем использования симплексного метода линейного программирования «Branchandbound» разработаны сборы «Фиторитм» и «Оптимумфит», оптимизированные по содержанию флавоноидов как антиоксидантов, для использования в макаронном

производстве. Впервые получены данные о содержании фенольных веществ, в том числе флавоноидов, в составе сухих и сваренных разработанных макаронных изделий и об антиоксидантных свойствах данной продукции. Новизна технических решений представленных исследований подтверждена патентом РФ на изобретение «Состав теста для производства макаронных изделий».

Результаты исследований прошли опытно-промышленную апробацию на промышленных предприятиях Орловской области и используются в учебном процессе на кафедре «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ФГБОУ ВО «Приокский государственный университет» при обучении студентов по направлениям подготовки 19.03.02п Продукты питания из растительного сырья, 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Практическая значимость работы заключается в разработке и утверждении пакетов технической документации на «Изделия макаронные со сборами лекарственных растений».

Результаты исследований доложены на региональных и международных научно-практических конференциях.

Материалы диссертационной работы опубликованы в 18 *печатных работах, в том числе в 5 статьях в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

В автореферате отражены основные этапы диссертационных исследований, имеется достаточное количество исходных данных, выводы соответствуют поставленным задачам исследования; автор достаточно корректно использует известные научные методы обоснования полученных результатов, выводов и рекомендаций. В целом, результаты, полученные автором, являются новыми научными знаниями в исследуемой отрасли знаний.

Однако по автореферату имеется ряд вопросов и замечаний:

1. Лекарственные растения, в большинстве случаев, рекомендуют заваривать кипятком или только доводить до кипения, а разработанные макаронные изделия необходимо варить достаточно длительное время. Не ясно как изменяется лекарственная активность биологически активных веществ.
2. Установлены рациональные дозировки сборов лекарственных трав с позиций технологического процесса производства и качества макаронного теста, но данные по органолептическим показателям готовых блюд по предлагаемым рецептограм не представлены.

Указанные вопросы не снижают общей ценности диссертационной работы и не влияют на главные теоретические и практические результаты исследований. Диссертационная работа является полноценным научно - исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научном уровне.

Заключение

По актуальности, научной новизне, практической и теоретической значимости диссертационная работа Серегиной Татьяны Владимировны на тему «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами» соответствует требованиям пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» и пунктам 5 и 6 Паспорта специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а ее автор - Серегина Татьяна Владимировна - заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Кандидат технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология и
товароведение пищевых продуктов и
функционального и
специализированного назначения и
общественного питания), доцент
кафедры «Технология и организация
предприятий питания»



Липатова
Людмила Павловна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Российский экономический университет имени
Г.В. Плеханова»

117997, г. Москва, Стремянный переулок, д.36
Тел.: 8-916-979-95-20
E-mail: ludmila_lipatova@mail.ru

