

В Совет по защите докторских и кандидатских диссертаций  
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВПО  
«Государственный университет –  
учебно-научно-производственный  
комплекс»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе,  
д.29, ауд.212

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации

**«Совершенствование технологии кексов функционального назначения»,**  
представленный Турковой Анной Юрьевной

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

Тема и содержание автореферата диссертационной работы Турковой Анны Юрьевны, посвященные исследованию и получению мучных кондитерских изделий функционального назначения, рассматривают и решают ряд задач, актуальных на современном этапе развития, как пищевой технологии в целом, так и кондитерской отрасли в частности.

В диссертационной работе Турковой А.Ю. предлагается использование композиции жидких растительных масел и сырья, полученного из продуктов переработки плодов, овощей и зерна, при производстве кексов с целью придания им функциональных свойств, стабилизации качества, совершенствования рецептуры и технологии. При этом функциональные свойства кексов достигаются за счет использования композиции растительных масел, оптимизированной по содержанию полиненасыщенных жирных кислот (омега-6 и омега-3) и витамина Е.

Как следует из представленного автореферата, при выполнении диссертационной работы Турковой А.Ю. выполнен аналитический обзор литературы; использованы современные методы исследований; получены результаты исследования технологических свойств растительных масел, плодовых и овощных порошков, гидролизата овса; приведены результаты исследований по их влиянию на показатели качества бисквитной эмульсии, кексового теста и готовых изделий; сделаны подробные аналитические выводы.

Научная новизна и практическая значимость полученных результатов исследований подтверждены 2 патентами, достаточным количеством публикаций, промышленной апробацией технологии получения кексов функционального назначения, оценкой экономической эффективности и конкурентоспособности.

В автореферате содержание диссертационной работы изложено четко, последовательно, грамотно, научнообразно.

По ходу изучения автореферата возник следующий вопрос по главе 3:

Чем объясняется разная способность к связыванию рецептурными компонентами для отдельных видов растительных масел? И почему этот показатель наилучший – у горчичного масла и наименьший – у подсолнечного нерафинированного?

В целом, результаты диссертационной работы на тему «Совершенствование технологии кексов функционального назначения» и ее автор — Туркова Анна Юрьевна — заслуживают положительного отзыва и могут быть рекомендованы на соискание научной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доцент кафедры технологии хлебопродуктов МГУП,  
кандидат технических наук,  
доцент

Новожилова Елена Сергеевна

Научная специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия» (МГУП),  
Республика Беларусь

Почтовый адрес: 212027, г. Могилев, проспект Шмидта, д.3

Телефон: +375222483250

E-mail: [helenn66@mail.ru](mailto:helenn66@mail.ru)

04.11.2015

06.11.2015