

ОТЗЫВ

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»

В условиях приоритетности разработки пищевых продуктов для здорового питания, диссертационная работа Левашова Р.Р., направленная на совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с внесением биологически активных добавок растительного происхождения, является актуальной.

В соответствии с поставленной целью диссертантом:

- обосновано использование комплексной добавки на основе растительного сырья;
- исследовано влияние комплексной добавки на хлебопекарные свойства пшеничной муки первого сорта и на реологические свойства теста из пшеничной муки первого сорта;
- исследовано влияние комплексной добавки на биотехнологические показатели прессованных хлебопекарных дрожжей;
- исследовано влияние комплексной добавки на процессы тестоведения и качество хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки;
- исследовано влияние комплексной добавки и БАД «Абисиб-П» на качество сахарного печенья и мучного кондитерского изделия во фритюре;
- определена пищевая ценность и исследована биологическая активность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- разработана нормативная документация, проведена промышленная апробация и определена экономическая эффективность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Новизна технических решений подтверждена патентами № 2615480 «Способ предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей» и № 2656397 «Способ предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей».

Однако при изучении автореферата возникли следующие вопросы:

1. Из текста автореферата не понятно, какой образец выступал в качестве контрольного при определении подъемной силы (стр. 10) и броидильной активности дрожжей (стр. 11).

2. Не ясно, проводились ли работы по изучению микробиологической безопасности хлебобулочных изделий в процессе хранения.

3. В автореферате не приведены условия хранения хлебобулочных (стр. 13) и мучных кондитерских (стр. 16) изделий.

4. На стр. 15 автореферата указано, что при изготовлении мучного кондитерского изделия «Чак-чак» БАД «Абисиб-П» вносили на стадии замеса теста в концентрациях от 0,5 % до 2 % к массе муки, однако из текста не ясно, почему выбраны данные интервалы.

Указанные выше замечания не снижают значимости проведенной научной работы. Диссертационное исследование соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ № 842 от 24 сентября 2013 г. к авторефератам, а его автор, Левашов Р.Р., 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».

д.т.н. (05.17.08, 05.13.01),
доцент,
зав. кафедрой «Технологии
и оборудование пищевых
и химических производств»

Дворецкий Дмитрий Станиславович

к.т.н. (05.18.01),
доцент кафедры «Технологии
и оборудование пищевых
и химических производств»

Апаршева Вера Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный технический университет»

392000, г. Тамбов, ул. Ленинградская, 1

тел.: 8(4752) 63-94-42

e-mail: dvoretzky@tambov.ru

Подписи заверяю



Мозгова Г.В.
Ученый секретарь Ученого
Совета ФГБОУ ВО «ТГТУ»

27 ноября 2019 г.