

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мазаловой Натальи Викторовны «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий», 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»

Создание малоотходных технологий, вовлечение в производство вторичных ресурсов пищевых отраслей, в том числе содержащих большое количество пищевых волокон, является одним из важнейших направлений повышения эффективности современных пищевых производств. Соискателем отмечено, что в настоящее время в отечественной пищевой промышленности используют пищевые волокна зарубежного производства. В связи с этим исследования соискателя, связанные с практическим использованием пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий, являются актуальными.

В работе Н.В. Мазаловой предлагается использовать побочные продукты сахарной промышленности в других отраслях, в связи с чем соискателем разработана технология получения пищевых волокон из сухой обессахаренной стружки, обеспечивающая их дальнейшее использование в качестве пищевых ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий. Автором исследован процесс получения пищевых волокон путем кислотно-термической модификации сухой обессахаренной свекловичной стружки, изучен процесс экструдирования пищевых волокон, определен химический состав и показатели безопасности порошков пищевых свекловичных. Изучено влияние порошков пищевых свекловичных на свойства ржаной обдирной муки, пшеничной хлебопекарной муки I сорта и их смесей. Эти результаты исследований отличаются новизной, которые подтверждены патентом. Практическая значимость работы также подтверждена технической документацией на порошки пищевые свекловичные «Сахарные волокна» и «Сахарные волокна» экструдированные; на «Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с порошками пищевыми свекловичными».

Результаты исследований прошли опытно-промышленную апробацию на предприятиях Орловской области.

В качестве замечания следует отметить некорректную формулировку определений “порошок пищевой свекловичный”, “сахарные волокна”, поскольку термин “сахарный” означает содержащий сахарозу, в то время как в пищевых волокнах она отсутствует.

Соискателем использованы современные методы исследований и обработки результатов экспериментов. Основные результаты работы опубликованы в 12 печатных работах, из них 2 в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК РФ, и представлены на научных конференциях.

В целом автореферат свидетельствует, что диссертационная работа является самостоятельной научно-квалификационной работой, носит законченный характер, отличается актуальностью, новизной, практической значимостью, а ее автор Мазалова Наталья Викторовна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Заместитель директора  
Федерального государственного  
бюджетного научного учреждения  
“Российский научно-исследовательский  
институт сахарной промышленности”,  
канд. с.-х. наук, специальность 03.00.16 – экология,  
**Пузанова Любовь Николаевна**

г. Курск, ул. К. Маркса, д.63  
e-mail: info@rniisp.ru



*Подпись Пузановой Любови Николаевны  
заверяю.  
Инспектор по кадрам С. А. Таркова  
11.02.2016 г.*

