

## **ОТЗЫВ**

**на автореферат Погонец Елены Викторовны**

**« Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования»**

**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**

Представленная диссертантом работа выполнена на актуальную тему – применение сортов и гибридов зерна тритикале выращенных в Башкортостане в расширении ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на основе тритикалевой муки. Тритикале - это гибридный род злаков, ржи и пшеницы (от лат. *triticum*— пшеница и лат. *secale*— рожь). В тритикале среди зерновых культур находится наибольшее количество незаменимой аминокислоты – лизин, содержание которого в белках пищевых продуктов, чаще всего, недостаточно. Культуру выращивают во многих странах: Польше, Беларуси, Китае и других, а также в России - в Краснодарском, Ставропольском краях, Ростовской области, Башкортостане, Урале и других регионах. Современные сорта тритикале отличаются высокой урожайностью, морозостойкостью, устойчивостью к неблагоприятным болезням. Созданные отечественными селекционерами сорта обладают высоким биологическим потенциалом.

Научная новизна работы заключается в обосновании внутрисортového полиморфизма башкирских сортов тритикале, определении закономерностей формирования технологических свойств зерна тритикале под влиянием экзогенных факторов, способов применения муки, выработанной из башкирских сортов тритикале в производстве хлебобулочных изделий, кексов, крупяного продукта.

Практическое значение работы заключается в определении целевого назначения наиболее перспективных линий сортов зерна тритикале выращенных в Башкортостане. Разработана технология получения крупяного продукта из пророщенного зерна тритикале, разработаны нормативные документы на

«Пшенично - тритикалевый хлеб, «Крупы из пророщенного зерна тритикале», «Кекс Столичный-три» и «Столичный витаминный-три».

Погонец Еленой Викторовной проведен большой объем исследований, с привлечением современных методов анализа. По результатам работы опубликовано большое число статей, которые отражают основные результаты диссертации.

По автореферату имеются следующие замечания:

- не раскрыта научная новизна исследований;
- не понятна структурная схема исследований, в которой не отражены задачи исследований;

- не ясно, почему для дополнительной оценки показателей качества хлеба был выбран ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично ржаной.

Общие технические условия»;

- согласно табл.3 мука из зерна тритикале сорта «Башкирская короткостебельная» по хлебопекарным свойствам приравнивают к муке пшеничной хлебопекарной первого сорта, однако по зольности данную муку можно отнести к высшему сорту, по массовой доле клейковины ко второму, следовало бы охарактеризовать сорт данной муки;

- данные по приростам удельного объема хлеба, пористости, формоустойчивости по сравнению с контролем не согласуются с данными табл.4 при замене муки тритикалевой в количестве 40-50 %;

- нет такого термина кексовые изделия, есть термин «кекс», не понятно, почему оценку качества кексов осуществляли не по ГОСТ 15052-69 «Кексы. Технические условия».

- из автореферата не ясно, какая технология была взята для разработки пшенично-тритикалевого хлеба с применением панифарина;

- согласно терминам и определениям нет понятия формоустойчивость формового хлеба.

Несмотря на замечания, диссертационная работа Погонец Елены Викторовны выполнена в актуальном направлении и имеет несомненные практическую ценность и научную значимость.

Диссертационная работа удовлетворяет требованиям, предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор Погонец Елена Викторовна 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.

Руководитель центра образования,  
инновационной деятельности и  
международного сотрудничества ФГБНУ НИИХП  
д.т.н., профессор  
Заслуженный деятель науки



Т.Б. Цыганова

107553, г. Москва, ул. Б. Черкизовская д. 26 А  
Тел. (499)1614142

e-mail: tsyganova.gosniihp@yandex.ru

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Научно –  
исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГБНУ НИИХП)  
шифр 05.18.01.

Зав. лабораторией отдела биохимических  
исследований ФГБНУ «НИИХП»  
канд.техн.наук



О.Е.Карчевская

107553, г. Москва, ул. Б. Черкизовская д. 26 А  
Тел. (499)1614274

e-mail: karolga07@yandex.ru

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Научно –  
исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГБНУ НИИХП)  
шифр 05.18.01.

*Вручила руководителем центра образования,  
инновационной деятельности и международного  
сотрудничества Цыганова Т.Б. и зав. лабораторией  
отдела биохимических исследований  
Карчевской О.Е. заверено.  
Начальник отдела кадров (Федосеева И.А.)*

