

ФГБОУ ВПО
«Приокский государственный университет»
Диссертационный совет Д 212.182.08
302020, г.Орел, Наугорское ш., 29

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Широкова Алексея Валерьевича
«Разработка технологии хлебобулочных изделий обогащенных
поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов»,
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

Представленная диссертационная работа Широкова А.В. посвящена решению вопроса совершенствованию технологий переработки вторичных сырьевых ресурсов и расширению сферы их применения в производстве пищевых продуктов, в том числе хлебобулочных изделий с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Целью настоящих исследований является разработка научно и экспериментально обоснованной технологии хлебобулочных изделий с улучшенными качественными характеристиками, посредством обогащения концентрированной поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов.

Научная новизна работы заключается в научном обосновании и экспериментально подтвержденной целесообразности использования комплексных поликомпонентных добавок на основе использования растительных и животных ВСП для повышения пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

Практическая значимость работы заключается в разработке технической документации на обогащенные хлебобулочные изделия и комплексную поликомпонентную добавку на основе ВСП с улучшенными

технологическими свойствами, повышенной пищевой и биологической ценностью.

Автореферат написан грамотно, отражает большой объем исследований, проведенный с привлечением современных методов анализа и обработки экспериментальных данных, что свидетельствует о высокой квалификации Широкова А.В. как экспериментатора – исследователя.

Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы, представлялись и обсуждались, судя по материалам, изложенным в автореферате, на различных международных и всероссийских научно – практических конференциях.

По результатам исследований опубликовано 12 печатных работ, в том числе 8 в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

В целом, судя по автореферату, диссертационная работа Широкова А.В. «Разработка технологии хлебобулочных изделий обогащенных поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов» является самостоятельно выполненной научно-квалификационной работой, решает важную народнохозяйственную задачу, имеет несомненную новизну и практическую значимость, представляет собой законченное научное исследование и соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Исполнительный директор
НО «Союза Производителей
Пищевых Ингредиентов»,
к.т.н. 05.18.01



П.А. Семенова

115093, г.Москва, 1-й Щипковский пер.,д.20, оф.209
499-787-72-06, souz_sppi@mail.ru