

## ОТЗЫВ

д.т.н., заведующего кафедрой товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский государственный нефтегазовый университет» Попова Владимира Григорьевича на автореферат диссертации Серединой Н.В. «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Важнейшей проблемой на современном этапе развития пищевой и перерабатывающей промышленности является неэффективное использование вторичных ресурсов, образуемых в результате промышленной переработки сельскохозяйственного сырья. Это отмечается в «Концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года» от 17 ноября 2008 года и «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года» от 17 апреля 2012 г.

В связи с этим, особую актуальность приобретают исследования, направленные на изучение возможности использования вторичных сырьевых ресурсов зерновых культур в пищевой промышленности.

В работе Серединой Н.В. представлена возможность использования солодовых ростков и солодовых отрубей, образующихся при проращивании зерна ячменя на солод, в качестве источника пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ при разработке обогащенных пищевых продуктов.

Полученные автором на основе комплекса экспериментальных исследований данные, на наш взгляд, представляют практический интерес, так как позволяют обосновать использование вторичных продуктов переработки ячменя в пищевой промышленности в качестве функционального пищевого ингредиента.

В результате проведенных исследований автором разработана технология получения пищевых порошков из солодовых ростков и солодовых отрубей, показано положительное влияние порошков на потребительские свойства и пищевую ценность продуктов, изготовленных с их добавлением.

Практическую значимость работы подтверждают разработанные пакеты технической документации на порошки из вторичных продуктов переработки ячменя и продукты с их добавлением, а также результаты производственной апробации.

Выводы вытекают из содержания работы, текст автореферата разбит на отдельные смысловые взаимосвязанные единицы.

По автореферату имеется следующее замечание:

- в работе отсутствуют контрольные образцы при исследовании антиоксидантной активности и по методу с использованием катион-

