

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Серегинной Татьяны Владимировны на тему «РАЗРАБОТКА ОБОГАЩЁННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С АНТИОКСИДАНТНЫМИ СВОЙСТВАМИ», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01. – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Диссертационная работа Т. В. Серегинной посвящена разработке нового ассортимента макаронных изделий, обогащенных биологически активными веществами и обладающих антиоксидантной активностью в результате использования при их производстве лекарственного растительного сырья, одновременно характеризующихся высокими качественными показателями.

Для решения продовольственной безопасности Российской Федерации одним из перспективных направлений фундаментальных и прикладных исследований в пищевой индустрии является расширение ассортимента обогащённых незаменимыми пищевыми веществами и биологически активными соединениями. В связи с этим выбранная тема диссертационной работы является актуальной задачей.

Основная новизна полученных результатов и их научная ценность заключается в том, что: автором разработана технология производства обогащённых макаронных изделий с применением сборов лекарственных растений и изучены научные основы такой технологии.

Основная практическая значимость работы состоит в том, что: показана возможность использования лекарственного растительного сырья как источника биологически активных веществ, в том числе антиоксидантов, при производстве обогащенных макаронных изделий с высокими качественными показателями, разработаны и утверждены пакеты технической документации на соответствующие изделия.

Из недостатков работы можно отметить следующие:

- в автореферате не обоснован выбор сборов «Радость», «Бодрость» и «Вдохновение»;
- макаронные изделия в работе позиционируются как продукты длительного хранения, но, в месте с тем, остаточное содержание полезных веществ в объекте определяли только после одного времени хранения – 12 мес. А длительное хранение начинается с года. Следовало бы провести исследование содержания флавоноидов хотя бы ещё раз, через 1,5 года хранения.

Указанные недостатки не снижают ценности полученных результатов.

Заключение

Автореферат написан доходчиво, грамотно и аккуратно оформлен. Работу отличает комплексность и системность подхода к решению поставленных задач. Разделы представленной

работы имеют логическую связь, прослеживаемую в соответствии с разработанными диссертантом задачами исследования. Приведённые результаты можно классифицировать как новые, обоснованные и имеющие практическое и научное значение.

По результатам проведённых исследований автором разработана техническая документация на макаронные изделия со сборами лекарственных растений. Проведена промышленная апробация разработанных изделий на трёх промышленных предприятиях, которая подтвердила возможность их производства. Результаты исследований применяются в учебном процессе ФГБОУ ВО «ПГУ».

Достоверность исследований, проведенных автором, не вызывает сомнений, поскольку подтверждена различными методами: экспериментальными и математическим анализом. Результаты диссертационной работы докладывались и обсуждались на одиннадцати научных конференциях различного уровня, а результаты работы были представлены на выставках. Основные положения опубликованы в восемнадцати научных работах, также по теме диссертационной работы имеется патент.

*Всё вышеизложенное позволяет заключить, что диссертационная работа является завершённым научным исследованием, выполненным на актуальную тему, обладает научной новизной и практической значимостью. Диссертационная работа соответствует требованиям, изложенным в п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утверждённым постановлением правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № - 842, и паспорту специальности 05.18.01- «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а её автор, **Татьяна Владимировна Серегина**, достойна присуждения учёной степени кандидата технических наук.*

к. т. н., 05.18.01. – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», доцент, заместитель заведующего лабораторией технологии длительного хранения продовольственных товаров и хлебопродуктов ФГБУ НИИПХ Росрезерва



Белецкий Сергей
Леонидович

Федеральное государственное бюджетное учреждение Научно-исследовательский институт проблем хранения Федерального агентства по государственным резервам; 111033, Москва, Волочаевская ул., д.40, корп. 1; grain-miller@yandex.ru; 8-495-362-87-21.

подпись Белецкого С. Л. заверяю,
начальник службы кадров
ФГБУ НИИПХ Росрезерва



Еремеев Н. Д.