

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Черненко А. А. «Применение биологически активного сырья республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по направлению 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Недостаток витаминов, макро- и микронутриентов в пищевом рационе населения нашей страны вызывает необходимость разработки продуктов питания с использованием натуральных ингредиентов, восполняющих данный недостаток. Мучные кондитерские изделия являются любимым лакомством людей всех возрастов, а потому тема данной диссертационной работы представляет значимость и актуальность.

В ходе проведенных диссертантом исследований оптимизировано соотношение основных рецептурных ингредиентов и биологически активного сырья республики Башкортостан (пыльца-обножки, цветочный мед, овсяное талкано) в составе мучных кондитерских изделий, а также оптимизированы параметры из производства.

Автором подробно исследован химический состав используемого в качестве обогащающего сырья - пыльца-обножки, цветочный мед, овсяное талкано; изучено влияние овсяного талкана и продуктов пчеловодства на структурно-механические свойства теста для сахарного печенья, чак-чак и бисквитного полуфабриката. На основании проведенных исследований по органолептическим и физико-химическим показателям получена оптимальная рецептура мучных кондитерских изделий. Кроме этого, диссертантом исследован химический состав полученных новых видов обогащенных продуктов и установлено, что по ряду показателей они превосходят свои прототипы. Так в сахарном печенье и чак-чаке повышается содержание таких нутриентов как: железо, кобальт, медь, цинк, витаминов – E, C, PP, B₃, B₁ и белки, а в чак-чак увеличивается содержание β-каротина. В бисквитном полуфабрикате увеличивается содержание, кроме указанных выше нутриентов, содержание кальция, фосфора, магния, витаминов A и B₂.

Полученные данные не вызывают никакого сомнения, т.к. все результаты подтверждаются разработкой и утверждением технической документации на мучные кондитерские изделия, полученным патентом на изобретения и проведенной апробацией технологий производства сахарного печенья, чак-чак и бисквитного полуфабриката на предприятиях Республики Башкартостан.

Опубликованные труды – статьи и патент – полностью отражают основное содержание автореферата диссертации.

В целом по актуальности, научной новизне, практической ценности, значимости и достоверности полученных результатов и выводов представленная диссертация отвечает требованиям диссертации на соискание степени кандидата наук, а Черненкова Альфия Адиповна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по направлению 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Кандидат химических наук, по специальности
02.00.04 Физическая химия,
доцент по направлению 05.18.15 Технология
и товароведение пищевых продуктов
и функционального и специализированного
назначения и общественного питания
кафедры товароведения, технологии
и экспертизы товаров

Ковалева Анна
Евгеньевна

ФГБОУ ВО «Юго-Западный
государственный университет»
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94
(4712)32-46-66, e-mail: tt-kstu@yandex.ru

Подпись к.х.н., доцента Ковалевой А.Е.
удостоверяю:

специальности по аграрии

10.03.2020

Козлова Татьяна Николаевна

