

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Левашова Рамиля Раисовича
«Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных
кондитерских изделий с применением добавок растительного
происхождения», 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**

Диссертационная работа Р.Р. Левашова посвящена обоснованию применения комплексной добавки и БАД «Абисиб-П» из сырья растительного происхождения в технологиях хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Как известно, в последнее время в рационе питания населения наблюдается дефицит биологически значимых элементов. Наиболее эффективным и доступным способом обеспечения населения микронутриентами является дополнительное обогащение продукции повседневного спроса, в том числе хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Поэтому разработка рецептур и технологий такой продукции является в настоящее время актуальной задачей.

Для достижения поставленной цели в работе изучено влияние комплексной добавки и БАД «Абисиб-П» на: хлебопекарные свойства пшеничной муки; реологические свойства теста; биотехнологические показатели прессованных хлебопекарных дрожжей; процессы тестоведения и качество хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки; качество сахарного печенья и мучного кондитерского изделия во фритюре; биологическую активность разработанных изделий.

В работе научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность применения комплексной добавки и БАД «Абисиб-П» в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Установлено повышение антиоксидантной активности и антигенотоксического действия экстрактов сахарного печенья «Лесное» и хлебобулочного изделия «Полезные», и доказаны антимуtagenные свойства экстрактов из данных изделий на штамме *S. typhimurium*.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в разработке: технологических решений производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки первого сорта, из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта, а также производства мучных кондитерских изделий (сахарное печенье, «Чак-Чак»); технической документации.

Практическая значимость и научная новизна диссертационной работы подтверждены также двумя патентами.

Основные выводы по работе соответствуют поставленным задачам.

По автореферату возникли следующие замечания:

1. Требуется уточнения: на основании чего было выбрано соотношение комплексной добавки и воды 1:1 при изучении влияния гидромодуля на подъемную силу дрожжей.

