

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мазаловой Натальи Викторовны «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий», 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».

Важнейшей задачей на современном этапе развития пищевой и перерабатывающей промышленности является разработка мер по наращиванию производства новых обогащённых и функциональных пищевых продуктов за счет привлечения новых источников пищи, что отмечено в «Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации».

В работе Мазаловой Н.В. теоретически и практически обоснована возможность использования вторичных продуктов переработки сахарной свеклы (сухой обессахаренной свекловичной стружки), образующихся при производстве сахара-песка, в качестве ценных пищевых волокон: исследованы показатели безопасности, проведены медико-биологические исследования, проверен химический состав, разработана и обоснована технология получения порошков пищевых сахарных волокон кислотнотермическим и экструзионным способом, изучено влияние данных порошков на свойства ржано-пшеничного теста и готовых хлебобулочных изделий.

Техническая новизна работы подтверждена патентом РФ. Практическая значимость работы подтверждается разработанным пакетом технической документации на порошок пищевой свекловичный «Сахарные волокна» и порошок пищевой свекловичный «Сахарные волокна» экструдированный и на «Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с порошками пищевыми свекловичными».

Выводы, сделанные автором, сформулированы четко и последовательно и соответствуют содержанию диссертации.

По результатам исследований опубликовано 12 работ, в том числе 2 статьи в журналах, рекомендованных ВАК.

Из данных автореферата не ясно, почему на рис 4. исследования влияния ППС и ППСЭ на водосвязывающую способность и число падения мучных смесей, показано на примере только смеси пшеничной муки с порошками пищевыми свекловичными.

В целом диссертация выполнена в полном объеме и соответствует специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». Автор диссертации Мазалова Наталья Викторовна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук.

Технолог филиала ТМК «ГРИНН»

АО «Корпорация «ГРИНН»,

Кандидат технических наук

ЗАВЕРЕНО

Начальник отдела кадров

Филиала ТМК «ГРИНН»

АО «Корпорация «ГРИНН»



Татьяна Николаевна Новикова



Елена Александровна Ставцева

302042, г. Орел, Кромское шоссе, д. 4

E-mail tmk-grinn.ru

Тел. 44-01-01