

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Серегиной 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

Вторичные продукты переработки зерновых культур являются одним из перспективных видов сырья для использования в пищевой промышленности благодаря благоприятному химическому составу, высокому рыночному потенциалу и ценовой приемлемости.

Исследования в работе Серегиной Н.В. направлены на изучение товароведных и технологических свойств побочных продуктов солодорощения ячменя – солодовых ростков и солодовых отрубей, в связи с чем актуальность темы исследования не вызывает сомнений.

Научная новизна диссертационной работы заключается в исследовании химического состава и пищевой ценности вторичных продуктов переработки ячменя, на основании чего сделан вывод об их функциональной направленности. Автором экспериментально разработана и теоретически обоснована технология переработки солодовых ростков и солодовых отрубей, позволяющая получать два инновационных продукта: порошок из солодовых ростков и порошок из солодовых отрубей. В работе показано положительное влияние полученных порошков на потребительские свойства и пищевую ценность пищевых продуктов, разработанных с их использованием: творожных десертов и концентратов супа-пюре горохового. Стоит также отметить снижение себестоимости новых видов обогащенных продуктов за счет внесения в рецептуру порошков из солодовых ростков и солодовых отрубей.

Структура работы выстроена в четкой логической последовательности, наглядность обусловлена наличием схем, таблиц и рисунков с необходимыми пояснениями.

Практическая значимость работы подтверждается наличием разработанных и утвержденных комплектов технической документации на новые продукты питания, апробацией их в условиях промышленного производства.

По результатам исследования соискателем опубликовано 19 работ, в числе которых 5 статей в реферируемых журналах.

Вместе с тем, по автореферату имеется следующее замечание:

- при исследовании антиоксидантной активности порошков автором выявлено, что они проявляют антиоксидантные свойства в течение 6 мес. со дня выработки. Однако установленный гарантийный срок хранения порошков составляет 12 мес. Целесообразно ли использовать порошки в качестве функциональных пищевых ингредиентов по истечении 6 мес. со дня выработки?

Приведенные замечания не снижают научной ценности исследований.

Работа является самостоятельным и полноценным научным трудом и соответствует требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, а ее автор Серегина Н.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, ФГБОУ ВПО «Горский государственный аграрный университет», кандидат биологических наук (03.00.32), доцент *Власова* Власова Жанна Александровна

Подпись доцента Власовой Ж.А. заверяю:

Ученый секретарь Ученого совета Горского ГАУ,
профессор

A.X. Козырев



Контактные данные:

Адрес организации: 326040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова, 37.

Тел.: 8- 8672- 53-75-28. e-mail: vlasova_j_a@mail.ru