

Отзыв на автореферат

диссертационной работы Серегинной Татьяны Владимировны на тему: «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами», представленную 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»

В настоящее время рацион питания населения России не сбалансирован по соотношению пищевых веществ, что является одной из основных причин распространения хронических заболеваний. Профилактика и лечение распространенных патологических состояний человека осуществляется в комплексе с коррекцией рациона питания. Одним из перспективных направлений решения данной проблемы является применение биологически активных веществ растительного происхождения в технологии обогащенных макаронных изделий с формированием антиоксидантных свойств.

Диссертационная работа Серегинной Т.В. посвящена решению актуальной проблемы разработки технологии и ассортимента обогащенных макаронных изделий с использованием природных источников биологически активных веществ.

Научная новизна работы заключается в обосновании целесообразности повышения антиоксидантных свойств макаронных изделий посредством применения в качестве добавок лекарственного растительного сырья. Установлено, что при использовании лекарственного растительного сырья увеличивается продолжительность сушки полуфабрикатов макаронных изделий вследствие увеличения адсорбционно связанной влаги. Впервые путем использования методов математического моделирования разработаны составы сборов, оптимизированные по содержанию флавоноидов.

Практическая значимость результатов исследований представлена в виде технической документации на обогащенные макаронные изделия: Изделия макаронные со сборами лекарственных растений ТУ 9149-268-02069036-2011, ТУ 9149-268-02069036-2011; ТУ 9149-327-02069036-2015, ТУ 9149-327-02069036-2015.

Проведена промышленная апробация разработанных макаронных изделий в условиях ООО «Хотынецкий пищекомбинат» (п. Хотынец, Орловской области), ООО «Болховский хлебокомбинат» (г. Болхов), ООО «Залегощенский хлебозавод» (п.г.т. Залегощь, Орловской области).

Результаты исследований используются в учебном процессе на кафедре «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» ФГБОУ ВО «Приокский государственный университет» при обучении студентов по различным направлениям подготовки.

Результаты исследований изложены в 18 научных работах, в том числе в 5 научных изданиях, рецензируемых ВАК. Получен патент РФ № 2462046 «Состав теста для производства макаронных изделий».

По представленному автореферату имеются следующие замечания:

- на стр. 10 автореферата указано, что «установлено возрастание предельного напряжения сдвига (максимально в два раза при внесении порошка из плодов боярышника) и вязкости макаронного теста». Не ясно как это утверждение согласуется с данными таблицы 2 по вязкости крахмального геля для изделий с порошком боярышника?

- автор приводит данные об увеличении продолжительности сушки макаронных изделий с добавлением лекарственного растительного сырья, однако нет информации о процессе стабилизации изделий после сушки.

Данные, представленные в автореферате, свидетельствуют о том, что выполненная Серегинной Т.В. диссертационная работа является актуальной, имеет научную новизну, практическое значение и соответствует необходимым требованиям ВАК РФ на соискание ученой степени кандидата технических наук, а Серегина Татьяна Владимировна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

К.т.н. (05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), доцент, доцент кафедры «Технология продуктов питания и товароведения»

Института сервиса, туризма и дизайна
(филиал) ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказского
федерального университета»
в г. Пятигорске

Жиркова Елена Владимировна

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал)
ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказского
федерального университета» в г. Пятигорске
357500 Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. 40 лет Октября, 56,
т. 8-8793-97-39-32, e-mail: kaf-tppt@pfncfu.ru

