

В диссертационный Совет  
по защите докторских и кандидат-  
ских диссертаций  
Д 212. 182.08 при ФГБОУ ВПО  
«Государственный университет –  
учебно-научно-производственный  
комплекс»

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание  
ученой степени кандидата технических наук

**Турковой Анны Юрьевны**

### *«Совершенствование технологии кексов функционального назначения»*

Создание пищевых продуктов функционального назначения является одним из приоритетных направлений государственной политики в области здорового питания населения РФ.

Поэтому актуальность диссертационной работы Турковой Анны Юрьевны, посвященной совершенствованию технологии кексов с использованием композиции растительных масел, оптимизированной по соотношению ПНЖК  $\omega$ -6 и  $\omega$ -3, стабилизации качества, повышению экономической эффективности, конкурентоспособности готовых изделий и приданию им функциональных свойств, не вызывает сомнения.

На основании применения комплекса современных методов исследования, научно обоснованы и экспериментально подтверждены технологические решения для производства кексов с использованием оптимизированной композиции растительных масел и смоделированной смеси порошков взамен гидрогенизированных растительных жиров, содержащих трансизомеры жирных кислот, на основании взаимосвязи между жирнокислотным составом, структурно-механическими свойствами эмульсии и теста, физико-химическими и органолептическими показателями качества готовых изделий.

Результаты исследований докладывались и обсуждались на всероссийских, международных научно-практических конференциях, что подтверждает широкую апробацию основных положений и результатов работы. По теме диссертации опубликовано 30 работ, в том числе 6 статей в реферируемых журналах, 1 монография, главы в 2 коллективных монографиях и 2 патента РФ.

Диссертационная работа Турковой А.Ю. представляет собой законченное исследование, в котором научные выводы теоретически обоснованы и подтверждены экспериментальными данными, полученными с использованием современных методик и приборов.

Однако по данным, приведенным в автореферате, имеются замечания:

- в соответствии с целью диссертации было поставлено восемь задач (стр. 4), однако, выводов сделано 7 (с. 24-25);
- следовало бы указать нормативную документацию на используемое в работе сырье (с. 6);

- желательно было бы привести полученную математическую зависимость жиросвязывающей способности компонентов смоделированной смеси порошков от ее состава, и указать какими статистическими критериями была подтверждена адекватность уравнения (с. 15).

Указанные замечания не снижают достоинства выполненной соискателем диссертации.

В целом диссертационная работа Турковой А.Ю., судя по автореферату, соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор, заслуживает учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Профессор, доктор технических наук,  
доцент, специальность 05.18.01 – Технология  
обработки, хранения и переработки  
злаковых, бобовых культур, крупяных  
продуктов, плодоовощной продукции  
и виноградарства

 Е.И. Пономарева

ФГБОУ ВО «Воронежский  
государственный университет инженерных  
технологий»  
394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19  
Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского,  
макаронного и зерноперерабатывающего производств  
8(4732) 55-38-51  
post@vsuet.ru

