

## ОТЗЫВ

**Табаторовича Александра Николаевича**

**на автореферат диссертации Зайцевой Ирины Игоревны**

на тему: «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», 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

Одним из главных аспектов Стратегии повышения качества продукции в РФ является разработка и внедрение ресурсосберегающих технологий, обеспечивающих комплексную переработку отечественного плодоовощного и сельскохозяйственного сырья, и применение продуктов его переработки в пищевых производствах, в том числе в кондитерских изделиях.

Вырабатываемые промышленностью мучные кондитерские изделия практически не содержат эссенциальных микронутриентов. В этой связи исследования, направленные на оптимизацию рецептурного состава крекера, являются весьма актуальными.

Предложенная автором технология производства комбинированного крекера с добавлением нетрадиционных ингредиентов как в выпеченный, так и в отделочный полуфабрикат, является оригинальным приемом повышения пищевой ценности крекера и других видов печенья.

В работе проведено теоретическое и экспериментальное обоснование применения в технологии производства прослоенного крекера пищевых волокон из выжимок тыквы, айвы и яблок определенных сортов, пищевых красителей, полученных водно-спиртовой и спиртовой экстракцией листовой массы амаранта. Изучены физико-химические, структурно-механические и микробиологические показатели выжимок, их влияние на хлебопекарные свойства пшеничной муки. Очень важным этапом исследования являлось определение функциональных свойств пищевых волокон в опытах на лабораторных животных. Проведенный полнофакторный эксперимент позволил выявить оптимальное соотношение рецептурных компонентов крекера. Показана также экономическая эффективность получения прослоенного крекера.

По тексту автореферата имеются отдельные вопросы и замечания:

1. Чем объясняется выбор в качестве объектов исследования пищевых волокон из определенных сортов: тыквы («Миндальная»), айвы («Белорусская») и яблок («Антоновка»)?

2. В таблице 1 приведено содержание в выжимках только 3-х минеральных веществ, что явно недостаточно, при этом на с. 14 автореферата сделано указание на сравнительный анализ в готовом изделии по другим микронутриентам. Возможно, анализ химического состава выжимок и готового крекера представлен в тексте диссертации.

3. Каков оптимальный гидромодуль и другие параметры водной, спиртовой и водно-спиртовой экстракции листовой массы амаранта (с. 14)? Как

оцениваются биологические ресурсы и перспективы использования этого ресурса в пищевой отрасли?


4. В таблице 1 не указаны параметры статистической обработки, уровень доверительной вероятности. В ряде случаев цифровые значения в доверительных интервалах представлены с неодинаковой разрядностью.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают ценности проведенных исследований.

Актуальность и научная новизна диссертационной работы И.И. Зайцевой не вызывают сомнений. Результаты исследований представлены на современном научном уровне и доведены до практической реализации.

Автореферат диссертации составлен с соблюдением установленных требований, дает адекватное представление о работе. Основные положения проведенных исследований нашли отражение в 28 опубликованных научных трудах автора, в том числе 4 статьи – в журналах, входящих в перечень ВАК РФ, также получены 2 патента РФ и зарегистрирована 1 заявка на патент.

В целом, на основании автореферата, можно заключить, что представленная диссертация соответствует требованиям п. 9-14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (с изменениями и дополнениями), предъявляемым к работам на соискание ученой степени кандидата наук. Автор работы – Зайцева Ирина Игоревна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01– Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Кандидат технических наук, специальность 05.18.15 –  
Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального  
и специализированного назначения и общественного питания,  
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  Табаторович Александр Николаевич

Автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»  
Россия, 630087, г. Новосибирск, проспект К. Маркса, 26  
Тел.: 8(383)346-17-54  
e-mail: alex.tab68@mail.ru

