

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Черненко Альфии Адиповны на тему: «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Диссертационная работа Черненко Альфии Адиповны, выполнена в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева».

Кондитерские изделия не являются продуктами первой необходимости, но в настоящее время наметилась устойчивая тенденция повышения спроса населения на мучные кондитерские изделия. В структуре рынка кондитерских изделий России данная ниша занимают 54%. При этом приоритет – за продукцией длительного хранения, высоких вкусовых достоинств из преимущественно отечественного сырья, а также изделия из натуральных и экологически чистых ингредиентов и продуктов питания с повышенной пищевой ценностью. Пыльца-обножка – важный продукт пчеловодства, который содержит в своём составе огромное число витаминов, микроэлементов, аминокислот, нужных для человека. Она имеет массу полезных свойств, является залогом долгой жизни и красоты.

В связи с этим, работа Черненко А.А., целью которой является совершенствование технологий и ассортимента мучных кондитерских изделий (МКИ) функционального назначения обогащённых биологически активным сырьём (БАС) Республики Башкортостан, обладает несомненной актуальностью.

Следует отметить, что разработанная технология производства сахарного печенья, бисквитного полуфабриката и чак-чака прошла производственную апробацию на предприятиях республики Башкортостан: АО «Уфимский хлебозавод №7», АО «Уфимское хлебообъединение «Восход» и ИП Сафина И.А.

Выводы и результаты достоверны и обоснованы, логично вытекают из материалов, изложенных в автореферате. Они имеют безусловно научную и практическую значимость. В технологии МКИ доказана целесообразность использования пыльцы-обножки, мёда и овсяного талкана, способствующих увеличению содержания витаминов, минеральных веществ, аминокислот; улучшению структурно-механических свойств, сокращению продолжительности выпечки изделий и увеличению сроков хранения готовых изделий до 6-ти суток в отличие от контроля – 3 суток для бисквитного полуфабриката с добавлением, например, овсяного талкана в количестве 15%. Гарантийный срок хранения сахарного печенья с добавлением выше перечисленных ингредиентов увеличивается до 6 месяцев, не теряя полезных свойств.

Полученные результаты имеют практическое значение. Разработаны комплекты технической документации на бисквитный полуфабрикат с добавлением овсяного талкана (ТУ 10.71.12-003-00493586-2019), сахарное печенье с добавлением продуктов пчеловодства и овсяного талкана (ТУ 10.72.12-

001-00493586-2019), чак-чак с добавлением овсяного талкана и пыльцы-обножки (ТУ 10.72.12-002-00493586-2019). Автором получен патент РФ: № 2671170(13) от 07.03.2018 г.

Оценка экономической эффективности показала, что показатель конкурентоспособности для сахарного печенья и чак-чака составил 1,09; для бисквита 1,21. Полная себестоимость и отпускная цена бисквита ниже на 1,8% по сравнению с контролем за счёт снижения энергетических затрат на его производство.

Полученные результаты являются практически значимыми для реализации задач по формированию здорового, рационального питания, предупреждения развития многих хронических заболеваний и увеличения продолжительности жизни населения России – одной из важнейших в настоящее время задач.

Наряду с указанными достоинствами по материалам, представленным в автореферате, не сказано, как в других странах оптимизируют МКИ функционального назначения.

Считаю, что работа очень интересная, материал грамотно изложен, и заслуживает внимания как в научном, так и практическом отношении, а соискатель Черненко Альфия Адиповна достойна присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Кандидат сельскохозяйственных наук, 05.18.01 –
Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства; 06.01.09 –
растениеводство, старший научный сотрудник
лаборатории «Качество и стандартизация
зерна и зернопродуктов»
Всероссийский научно-исследовательский институт
зерна и продуктов его переработки – филиал
Федерального государственного бюджетного научного
учреждения «Федеральный научный центр пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН
127434, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 11;
тел.: (499) 976-45-97;
e-mail: kachestvovniiz@mail.ru

Подпись заверяю



Светлана Николаевна
10.03.2020 г.

Коломиец
Светлана
Николаевна

Зотова Елена
Фёдоровна,
зав. отделом
кадров