

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Корневой Елены Сергеевны тему: «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Известно, что пищевая промышленность начинает переориентироваться на производство продуктов питания с новыми качествами, улучшающими здоровье человека. Рационы питания должны отвечать требованиям здорового питания для всех групп населения Российской Федерации. Поэтому необходим поиск новых сырьевых источников, доступных по происхождению, технологичных и ценных по химическому составу.

Потенциал интродуцированных культур раскрыт еще не полностью и обуславливает интерес для обогащения продуктов питания, в том числе мучных кондитерских изделий, объемы производства и потребления которых постоянно увеличиваются. В связи с этим, исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера является актуальным с научной и практической точек зрения.

Научная новизна полученных автором результатов, обусловлена комплексным исследованием состава и функционально-технологических характеристик порошкообразного полуфабриката, полученного из нетрадиционного сырья - якона, подтверждающих возможности обогащения мучных кондитерских изделий и придания им заданной направленности (специализированной, функциональной и др.)

Практическая значимость подтверждена результатами промышленной апробации разработанного продукта и технической документации на его производство.

Работа достаточно хорошо апробирована. По результатам исследования опубликовано 12 печатных работ, из них две - в периодических изданиях, рекомендованных ВАК РФ и одна - в Scopus.

В качестве замечаний можно отметить следующие:

1. В научной новизне не отмечено, что получено автором «впервые».
2. На странице 11 приведена сравнительная характеристика показателей крекера с внесением ЯМ («мука из якона») на разных стадиях технологического процесса (таблица 2). Следовало привести показатели качества контрольного образца (или по ГОСТ) для сравнения и объективного понимания значимости полученных экспериментальных значений.

Замечания носят рекомендательный характер и не снижают ценности работы.

В целом, судя по автореферату, рассматриваемая диссертационная работа соответствует требованиям п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а её автор, Корнева Елена Сергеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук  
(05.18.01 – Технология обработки,  
хранения и переработки злаковых,  
бобовых культур, крупяных  
продуктов, плодоовощной продукции  
и виноградарства  
05.18.07 – Биотехнология пищевых  
продуктов и биологических активных  
веществ), доцент,  
заведующая кафедрой технологии  
пищевых продуктов и организации  
питания  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

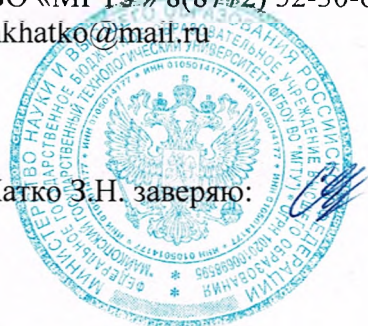


Зурет Нурбиевна Хатко

06.03.2024

Федеральное бюджетное образовательное учреждение  
Высшего образования «Майкопский государственный  
технологический университет»  
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, д.191  
ФГБОУ ВО «МГТУ» 8(8772) 52-30-64  
E-mail: znkhatko@mail.ru

Подпись Хатко З.Н. заверяю:



Ученый секретарь  
ФГБОУ ВО «МГТУ»  
Чалочка С.Т.