

ОТЗЫВ

на автореферат

Ковач Надежды Михайловны

«Научно-практическое обоснование применения продуктов из овса и ячменя при производстве желейных масс»

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

Злаки семейство растений, к которому относятся такие известные и давно используемые в хозяйстве растения, как пшеница, рожь, овёс, рис, кукуруза, ячмень, просо и т.д. Злаковые в природе расселены по всем континентам. Они составляют значительную часть фитомассы во многих биоценозах, а в степях и саваннах подавляющую часть.

С древнейших времен злаки составляли основу питания людей и домашнего скота. В мире значительная часть сельскохозяйственных угодий занята под пастбища с кормовыми злаками или травосмесями (смешанными посевами злаков и бобовых), которые дают более трети необходимого скоту корма.

Зерно злаковых культур содержит в своем составе различные вещества: белки, жиры, углеводы, клетчатку, слизи, ферменты, аминокислоты, витамины и минеральные вещества. Злаковые очень полезны, восполняют потребности организма человека в различных пищевых компонентах.

Роль злаков в жизни человека огромна. Зерновые служат исходным сырьем для получения огромного числа продуктов: хлебобулочных, кондитерских, каш, пива, кваса, спирта и т.д. Это кладовая силы и бодрости. Но за последние годы все больше развивается направление по нетрадиционному использованию злаковых культур в пищевых продуктах. Ученые стремятся все более полно использовать возможности злаковых по улучшению структуры питания при снижении стоимости пищевых продуктов.

В связи с вышеизложенным, актуальность данной работы не вызывает сомнений.

Научная новизна работы связана с разработкой технологии получения желейных кондитерских изделий с использованием продуктов из овса и ячменя, изучением химического состава этих продуктов, оптимальной дозировки, увеличением срока годности желейных масс.

Практическая значимость работы определяется разработанными и утвержденными ТУ, промышленной апробацией желейного мармелада и желейной начинки, патентом РФ.

В качестве интересных моментов работы хотелось бы отметить:

