

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Левашова Рамиля Раисовича «Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения», 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

В последние годы отмечается неудовлетворительная организация питания населения, его несбалансированность и низкая биохимическая ценность. В рационе питания отмечается дефицит источников животного белка, витаминов, минеральных веществ и избыток углеводов. Качество продуктов питания по санитарно-гигиеническим показателям вызывает не меньшую озабоченность. Перечисленные факторы оказывают неблагоприятное влияние на состояние здоровья населения, кроме этого отмечается тенденция к росту общей заболеваемости. Поэтому разработка качественно нового ассортимента хлебобулочной и мучной кондитерской продукции, способствующей поддержанию и коррекции здоровья населения, является весьма актуальной задачей.

Научная новизна диссертационной работы Левашова Р.Р. заключается в следующем:

- установлены параметры предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей, что позволило повысить их биотехнологические показатели;
- научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность применения комплексной добавки в производстве хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки, позволяющая сократить процессы тестоведения и повысить качество готовых изделий;
- внесение БАД «Абисиб-П» в рецептуру мучного кондитерского изделия замедляет процессы перекисного окисления, снижает расход и увеличивает продолжительность использования фритюра;
- установлено повышение антиоксидантной активности экстрактов сахарного печенья «Лесное» и хлебобулочных изделий «Полезные»;
- доказаны антимуtagenные свойства экстрактов сахарного печенья «Лесное» и хлебобулочных изделий «Полезные» на штамме *S. typhimurium*.

Практическая значимость работы подтверждена двумя патентами (RU № 2615480, RU № 2656397), разработкой технической документации: на смесь хлебопекарную «Дары природы» (ТУ 10.61.24-001-03703587-2018); на хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта «Полезные» (СТО 49612499-001-2018); на хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта «Ароматный» (СТО 96888177-001-2019); на печенье сахарное «Лесное» (ТИ и РЦ на основе ГОСТ 24901-2014); на мучное кондитерское изделие «Чак-Чак» по-сибирски (СТО 96888177-002-2019). Проведена промышленная апробация

