

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации ШИРОКОВА АЛЕКСЕЯ ВАЛЕРЬЕВИЧА
«Разработка технологии хлебобулочных изделий обогащенных поликомпонентной
добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов»,
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»

Увеличение объемов и ассортимента продуктов повышенной пищевой и биологической ценности с целью обеспечения здорового питания является одним из основных приоритетных направлений государственной политики.

В связи с этим исследования, направленные на использование новых видов сырья для обогащения продуктов питания и расширение ассортимента являются актуальными.

Диссертационная работа Широкова А.В. на тему: «Разработка технологии хлебобулочных изделий обогащенных поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов» посвящена решению важной задачи разработки технологии нового вида хлебобулочных изделий, обогащенных белками, пищевыми волокнами, витаминами, посредством применения концентрированной поликомпонентной добавки, основанной на использовании вторичных сырьевых ресурсов. Соискателем теоретически и экспериментально обоснован выбор жома столовой свеклы (ЖСС), творожной молочной сыворотки (МС) и концентрата сывороточных белков (КБС) для создания концентрированной поликомпонентной добавки (КПД). Широковым А.В. разработаны рецептура и технология КПД с улучшенными технологическими свойствами, повышенной пищевой и биологической ценностью, что, несомненно, является одним из достоинств диссертационной работы. Исследованиями установлено, что концентрированная поликомпонентная добавка отличается высоким содержанием незаменимых аминокислот, аминокислотные scores составляют от 109 до 330% и свидетельствуют о высокой биологической ценности КПД, добавка является источником белков. Также показано, что содержание растворимого пектина в КПД превышает физиологическую суточную норму потребления примерно в 2 раза. Соискателем проведены исследования влияния КПД на свойства пшеничной муки и теста, установлены оптимальные дозировки КПД и выбран способ приготовления хлеба. Показано, что КПД повышает биологическую ценность хлебобулочных изделий, содержание физиологически важных пищевых веществ в них позволяет в большей мере компенсировать суточную потребность взрослого человека.

Результаты исследований успешно апробированы в условиях производства.

По материалам автореферата диссертационной работы имеются вопросы:

1. Столовая свекла отличается высоким содержанием нитратов, ПДК – 1400 мг/кг. Была ли учтена возможность содержания значительных количество азотнокислых солей в КПД, которые могут оказать негативное влияние на безопасность хлебобулочных изделий?

2. Какими показателями была подтверждена безопасность КПД?

Диссертационная работа соответствует требованиям и имеет важное научное и практическое значение, а соискатель Широков А.В. заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Д-р техн. наук, профессор
кафедры «Технология продуктов
из растительного сырья»

Научная специальность

05.18.01 - «Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,

плодоовощной продукции и виноградарства»  Цыбикова Галина Цыреновна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»;

670013, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская 40в;

Тел.: 8(3012) 41-72-10

E-mail: thhp@esstu.ru

Подпись _____



Хантаева И.Н.,
начальник управления делами