

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Серegiной Н.В.
«Исследование и оценка товароведных и технологических свойств
вторичных продуктов переработки ячменя»,
представленной к защите на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности
05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов
и функционального и специализированного назначения
и общественного питания**

Важнейшей задачей на современном этапе развития пищевой и перерабатывающей промышленности является разработка мер по наращиванию производства новых обогащенных, диетических и функциональных пищевых продуктов за счет привлечения новых источников пищи и ингредиентов, что отмечено в «Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации» от 30 января 2010 года.

В работе Серegiной Н.В. теоретически и экспериментально обоснована возможность использования вторичных продуктов переработки ячменя, образующихся в процессе солодоращения, в качестве функциональных пищевых ингредиентов: исследованы показатели безопасности солодовых ростков и солодовых отрубей, разработана технология производства пищевых порошков из вторичных продуктов переработки ячменя.

Автором получены данные о химическом составе и пищевой ценности солодовых ростков и солодовых отрубей, исследована антиоксидантная активность новых пищевых ингредиентов.

В работе обоснована возможность использования пищевых порошков из вторичных продуктов переработки ячменя для расширения ассортимента и повышения пищевой ценности продуктов питания: творожных десертов и концентратов первых обеденных блюд.

Практическая значимость работы подтверждается наличием пакетов технической документации на разработанные и исследованные продукты, которые прошли апробацию в условиях промышленного производства.

Экспериментальные исследования выстроены в логической последовательности.

Выводы вытекают из содержания основной части исследовательской работы и соответствуют поставленным задачам.

Работу отличает смысловая законченность, целостность и связность текста.

По работе имеется следующее замечание:

- содержание токоферолов в солодовых ростках и солодовых отрубях различается незначительно, в ростках токоферолов даже больше. Не ясно,

почему же липофильный экстракт ростков не обладает антиоксидантной активностью.

Указанное замечание не снижает достоинство работы.

Работа соответствует требованиям пункта 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Серегина Н.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

зав. кафедрой экспертизы товаров

ГОУ ВПО СОГУ имени К.Л. Хетагурова

к.т.н. по специальности 05.18.06 Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

доцент Ибрагимова Заира Резоевна



Контактные данные:


г. Владикавказ ул. Ватутина 46

Тел.: 8 867 2 54 62 67(р); 8 918 827 29 29 (с)

e-mail: ibragimovazaira@yandex.ru

Подпись Ибрагимовой З.Р. заверяю:

Проректор по учебной
работе и качеству образования



Морозов В.А.