

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Зайцевой И.И. «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», 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

Среди всей совокупности факторов, определяющих «качество» жизни, питанию принадлежит весьма важная роль. В настоящее время в Российской Федерации остро стоит проблема удовлетворения физиологических потребностей населения высококачественными, биологически полноценными и безопасными продуктами питания. Мучные кондитерские изделия в пищевом рационе населения характеризуются низкой физиологической ценностью. Диссертационная работа, посвященная повышению пищевой и биологической ценности, расширения ассортимента мучных кондитерских изделий посредством применения натуральных сырьевых ингредиентов отечественного происхождения, выполнена на актуальную тему.

Научная новизна работы заключается в том, что диссертантом теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность применения пищевых волокон из тыквы сорта Мускатная, полученных низкотемпературным высушиванием выжимок тыквы, как обогащающего сырьевого ингредиента. Определены хлебопекарные свойства мучных смесей с пищевыми волокнами, функциональные свойства пищевых волокон на лабораторных животных, биотехнологические процессы крекерного теста с внесением пищевых волокон. Установлены зависимости влияния выжимок из тыквы сорта Мускатная и пищевых красителей из листовой массы амаранта сорта Валентина на показатели качества, микробиологические характеристики и состав прослоенного фруктовой помадной массой крекера, а также изменения потребительских свойств прослоенного печенья в процессе хранения.

Практическая значимость работы заключается в том, что диссертантом разработана и утверждена нормативная и техническая документация на прослоенное печенье с ингредиентами из растительного сырья отечественного происхождения ТУ 10.72.12–002–00492894–2018, РЦ 00492894–002–2018.

Результаты исследований апробированы в условиях учебно-научно-производственного комплекса «Агропереработка» Воронежского ГАУ, кондитерской фабрики ООО «Вижер» (г. Воронеж), используются при реализации основных профессиональных образовательных программ по направлениям 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и 38.03.07 «Товароведение».

По автореферату имеются следующие замечания:

1. В научной новизне диссертант утверждает, что «установлены закономерности...», корректней было бы утверждать, что установлены зависимости.

2. В автореферате желательно было бы представить рецептуры разработанного прослоенного печенья и показатели качества

Следует отметить, что сделанные замечания не снижают достоинства диссертационной работы, научную и практическую значимость проведенных исследований. Диссертационная работа является самостоятельно выполненной, комплексной научно-исследовательской работой, имеющей существенное значение для предприятий кондитерской отрасли промышленности и содержит решение актуальной задачи разработки инновационных технологий производства и расширения ассортимента готовой продукции и использованием отечественного растительного сырья.

Основные результаты исследований обсуждены на международных, всероссийских научно-практических конференциях в 2014–2018 гг. По теме диссертационной работы опубликовано 28 работ, в том числе 4 в периодических изданиях, рекомендуемых ВАК, получено 2 патента РФ на изобретение, подана заявка на выдачу патента.

Диссертационная работа Зайцевой И.И. удовлетворяет требованиям «Положения о присуждении ученых степеней» (утв. Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. №842), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук.

Считаю, что соискатель Зайцева Ирина Игоревна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности **05.18.01** – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров АНО ОВО ЦС РФ
«Российский университет кооперации»
д-р техн. наук, профессор


Криштафович Валентина Ивановна

АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации»
ул. Веры Волошиной, 12/30,
г. Мытищи Московской области, 141014
Тел. (495) 640-57-11, Факс: (495) 581-30-03
E-mail: ruc@rucoop.ru

