

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Черненковой Альфии Адиповны
«ПРИМЕНЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОГО СЫРЬЯ РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН В ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»,
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»

На сегодняшний день в области здорового питания населения особая роль отводится совершенствованию технологий мучных кондитерских изделий в направлении придания им функциональных свойств. В данном аспекте приоритетным является использование в рецептурах таких изделий натуральных природных комплексов, способных обеспечить нормальное развитие и функционирование организма, повысить устойчивость к неблагоприятным воздействиям окружающей среды, возникновению и развитию заболеваний. Именно поэтому диссертационная работа Черненковой А.А., посвященная совершенствованию ассортимента и технологий мучных кондитерских изделий на основе использования биологически активных продуктов пчеловодства (пыльца-обножка и башкирский мед) и овсяного талкана, является актуальной.

В работе научно обоснованы и экспериментально подтверждены технологические решения производства сахарного печенья, бисквита и чак-чака с добавлением пыльцы-обножки, меда и талкана овсяного, направленные на придание функциональных свойств мучным кондитерским изделиям, улучшение их органолептических, физико-химических и структурно-механических свойств, увеличение сроков хранения.

Научная новизна и практическая значимость подтверждены патентом № 2671170 (13) «Способ производства мучных кондитерских изделий, обогащенных биологически активными компонентами». Диссертантом разработаны комплекты технической документации (ТУ, ТИ, РЦ) на сахарное печенье с добавлением продуктов пчеловодства и овсяного талкана, бисквитный полуфабрикат с добавлением овсяного талкана, чак-чак с добавлением овсяного талкана и пыльцы-обножки.

При изучении автореферата возникли следующие вопросы и замечания:

1. Количество поставленных в автореферате задач не соответствует представленным выводам.
2. Каково обеспечение продуктами пчеловодства (пыльца-обножки и мед), производимыми в Республике Башкортостан, в производственном масштабе РФ?
3. В автореферате для лучшего восприятия и подтверждения дальнейших выводов автора следовало бы включить численные значения показателей: массовой доли влаги, намокаемости, пористости и др. для сахарного печенья при внесении различных дозировок пыльцы-обножки; физико-химических показателей сахарного печенья с внесением продуктов пчеловодства и овсяного талкана; кислотности, намокаемости, плотности и др. для чак-чака с добавлением продуктов пчеловодства и овсяного талкана; удельного объема, формоустойчивости, влажности и др. для бисквитного полуфабриката с добавлением овсяного талкана.
4. Из автореферата (стр. 14) не ясно, какая рецептура сахарного печенья (традиционная или с внесением продуктов пчеловодства) была использована для исследования качества готового продукта при замене пшеничной муки овсяным талканом.
5. Насколько целесообразна полная замена инвертного сиропа медом, ведь общеизвестно, что при нагревании мед теряет свои целебные свойства, происходит разрушение содержащихся в нем витаминов и ценных ферментов. При этом стоимость

