

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Ковач Надежды Михайловны на тему «Научно-практическое обоснование применения продуктов из овса и ячменя при производстве желейных масс», 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»

Актуальность диссертационной работы Ковач Н.М, целью которой является совершенствование технологии, повышение экономической эффективности производства и пищевой ценности, расширение ассортимента и сырьевой базы желейных кондитерских изделий и термостабильных фруктово-желейных начинок с продуктами из овса и ячменя, не вызывает сомнения.

Автором сформулированы цель и задачи исследований, обоснована целесообразность предлагаемого подхода совершенствования, получены теоретические и практические результаты.

Научная новизна работы заключается в том, что научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность и высокая эффективность использования продуктов из овса и ячменя при производстве желейных масс.

На основании проведенных исследований получены технологические параметры, виды и соотношение рецептурных компонентов при производстве желейного мармелада, термостабильных фруктово-желейных начинок с продуктами из овса и ячменя, что обуславливает практическую значимость работы.

Диссертационная работа Ковач Н.М. представляет собой законченное научное исследование, достоверность научных выводов подтверждена большим объемом экспериментальных данных, полученных с использованием современных методик и приборов. Объемность проведенных исследований очевидна из перечня опубликованных работ.

Оценивая работу положительно, необходимо отметить следующие замечания и пожелания по автореферату диссертации:

1. Определение химического состава продуктов из овса и ячменя не следовало бы относить к научной новизне (с. 4).

2. Необходимо было указать, согласно каким нормативным документам соответствовало используемое в работе сырье (с. 8).

3. На с. 13 указано, что «... вводили продукты из овса и ячменя оптимальным способом...», однако, методы оптимизации не применялись, следовательно, способ был рациональный.

4. Не ясно, за счет чего обеспечивается положительное влияние внесения продуктов из овса и ячменя на свойства фруктово-желейных начинок (с. 16).

5. Не приведены значения статистических критериев полученных экспериментальных данных; желательным было бы при разработке рецептур на новые виды изделий применить методы математического моделирования.

6. В работе соискателем было поставлено 4 задачи (с. 4), а сделано 7 весьма обширных и требующих конкретизации выводов (с.17-18).

В целом, по совокупности объема выполненных исследований, их теоретической и практической значимости работа отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, и соответствует профилю специальности 05.18.01, а ее автор, Ковач Надежда Михайловна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», профессор, профессор кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств»

Помар Пономарева Елена Ивановна

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
394036, г. Воронеж, пр. Революции, 19
т. 8(4732)55-38-51
e-mail: post@vsuet.ru

