

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Ковалевой Анны Валерьевны «Применение фитоэкстрактов, фитосиропов и пробиотиков в производстве хлебобулочных 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»

Актуальность рецензируемой работы не вызывает сомнения, так как в настоящее время одним из приоритетных направлений в создании обогащенных хлебобулочных изделий является использование лекарственно-технического сырья, содержащего биологически активные соединения, обладающего лечебными, антимикробными и антиоксидантными свойствами.

Целью работы являлась разработка технологии применения фитоэкстрактов, фитосиропов и пробиотиков и расширение ассортимента хлебобулочных изделий, обладающих повышенными микробиологической стойкостью и антиоксидантной активностью.

При этом были решены следующие задачи:

- исследованы антимикробная активность фитоэкстрактов и фитосиропов и антагонистическая активность дрожжей и молочнокислых бактерий;
- изучены показатели антиоксидантной активности фитоэкстрактов и фитосиропов и влияние состава питательной среды на прирост биомассы дрожжей;
- разработаны технологии приготовления пшеничного хлеба с порошком фитоэкстрактов успокоительного сбора и фитосиропом из цветков клевера лугового;
- проведена комплексная оценка качества хлебобулочных изделий с фитосиропами и фитоэкстрактами и оценена экономическая эффективность их производства;
- результаты исследований защищены 1 патентом Российской Федерации.

Практическая значимость работы заключается в разработке и апробации в опытно-промышленных условиях технологий производства хлебобулочных изделий из ржаной и пшеничной муки на основе использования фитоэкстрактов и фитосиропов из лекарственно-технического сырья с пробиотиками для повышения их антиоксидантной и микробиологической стойкости. Разработана и утверждена техническая документация на хлеб пшеничный и ржано-пшеничный с фитоэкстрактами и фитосиропами. Результаты диссертационной работы прошли апробацию на ряде предприятий Орловской области.

По автореферату имеются следующие вопросы и замечания:

1. В вводной части работы в положении научной новизны № 4 записано «Определены рациональные дозировки...». Что имела в виду автор под словом «рациональные»? Может быть «оптимальные»?
2. Считаю, что в главе 4 недостает технологических схем производства хлебобулочных изделий.
3. В вводной части декларируется, что в задачи исследований входил расчет технико-экономических показателей. Однако в автореферате он не приведен, что затрудняет анализ ценности полученных результатов.

Указанные замечания не снижают значительно общей положительной оценки диссертационной работы, автореферат которой соответствует требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней. Поэтому автор диссертации Ковалева Анна Валерьевна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук по специальности
25.00.36 «Геоэкология», профессор
Профессор кафедры пищевой инженерии
Уральского государственного экономического
университета

Рыбаков Юрий Сергеевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»
620144, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62
Тел. (343) 221-17-38
E-mail: thkm@mail.ru
Дата: 10.03.2016

