ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Левашова Рамиля Раисовича на тему: «Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения», 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»

Созданию качественно новых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, обогащенных биологически активными веществами, способными корректировать процессы метаболизма в организме человека и повышать его защитные функции, придается большое значение в современной науке и пищевой промышленности. Среди всего многообразия сырьевых ресурсов, при производстве рассматриваемой группы продуктов, наиболее перспективным является дикорастущее растительное сырье, богатое биологически активными веществами.

В связи с этим, тема диссертационной работы Левашова Р.Р., направленная на разработку обогащенных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением комплексной добавки и БАД «Абисиб-П», полученных из отечественного растительного сырья, в том числе дикорастущего, представляется актуальной.

Научная новизна подтверждается исследованиями, которые позволили автору: установить параметры предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей, с целью улучшения их биотехнологических показателей; научно обосновать и экспериментально подтвердить целесообразность применения комплексной добавки и БАД «Абисиб-П» в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; определить, внесение БАД «Абисиб-П» в рецептуру мучного кондитерского изделия во фритюре замедляет процессы перекисного окисления, снижает расход и увеличивает продолжительность использования фритюра; установить повышение антиоксидантной активности и антимутагенных свойств разработанных изделий.

Практическая значимость работы заключается в разработке технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, технической документации и промышленной апробации.

Автором опубликованы 22 научные работы, в том числе 2 статьи в журнале, включенном в список Web of Science, 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 2 патента на изобретение РФ.

Вместе с общим положительным впечатлением имеется замечание: в автореферате мало внимания уделяется органолептическому анализу разрабатываемых изделий, имеющему большое значение в потребительской ценности продукта. Приведенное замечание носит рекомендательный характер и не снижает ценность работы.

В представленной диссертационной работе изложены научно обоснованные технологические решения для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением комплексной добавки и БАД «Абисиб-П». Диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 01.10. 2018 г.), предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям. Считаю, что Левашов Рамиль Раисович, 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 технологии питания,
доктор технических наук, профессор

12.2019

Чугунова Ольга Викторовна

Специальность: 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

620144, Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62
e-mail: chugun.ova@yandex.ru
тел. (343) 221-26-72

Подпись Чугуновой О.В.
удостоверяю
Ученый секретарь УрГЭУ
А.В. Курдюмов