

ОТЗЫВ

д.т.н., заведующего кафедрой товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский государственный нефтегазовый университет» Попова Владимира Григорьевича на автореферат диссертации Погонец Елены Викторовны «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования», 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 темы диссертационной работы Погонец Е.В. обусловлена разработкой новых видов продуктов питания на основе зерна тритикале продовольственного назначения. Использование новых видов сырья и технологий способно оказывать значительное влияние на формирование качественных характеристик и предпочтений потребителей, особенно на их здоровье.

Диссертация Погонец Е.В. содержит разработку технологии производства кексов, крупяных полуфабрикатов из пшенично-трикатилевой муки. К достоинствам работы можно отнести то, что изучены показатели качества зерна, в связи с экзогенными факторами его произрастания.

Научная новизна, заключается в расчёте технологического потенциала качества тритикале, используемого для комплексной оценки исследуемого материала, внесение удобрений, обеспечивающих повышение физико-химических, мукомольных и хлебопекарных свойств. Обоснована возможность переработки зерна тритикале в продукты питания с повышенным фитохимическим показателем.

Материалы диссертации апробированы, в том числе на конференциях различного уровня: всероссийских, региональных. Полученные результаты исследований представлены в виде методических рекомендаций регионального уровня, с соответствующим документальным подтверждением.

Представленная диссертация опирается на разнообразные методы Всероссийского НИИ растениеводства, проработку научных трудов отечественных и зарубежных ученых, собственные исследования автора, что позволяет заключить, что результаты исследования достоверны и объективны.

В целом диссертационное исследование Погонец Е.В. представляет собой законченную, самостоятельную, научно-квалификационную работу на актуальную тему, в которой на основании выполненных автором исследований решена научная проблема по разработке и практическому

применению оценки уровня качества хлебобулочных изделий из тритикалевой муки с добавлением пшеничной муки и порошка шиповника

Не смотря на актуальность работы, имеются некоторые вопросы:

- отсутствуют экономические показатели производства, себестоимости, издержек производства новой продукции, в сравнении с продукцией, произведённой из базовой муки;

- из автореферата не понятно, кто производил органолептическую оценку образцов кекса, какова репрезентативность выборки, уровень достоверности.

Учитывая значительный объем исследований, научную новизну, результаты испытаний, считаю, что диссертационная работа Погонец Елены Викторовны «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования», 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, соответствует требованиям ВАКа, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук.

Заведующий кафедрой «Товароведение и технология продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Тюменский государственный нефтегазовый университет»,
д.т.н. Попов Владимир Григорьевич



ФГБОУ ВПО «Тюменский государственный нефтегазовый университет»,
625000 г. Тюмень, ул. Володарского, д.38
тел/ факс (3452) 46-86-93
E-mail: popov@tsogu.ru
www.tsogu.ru



Тенюла В.Т.
Документовед общего отдела Тюм. ГИУ
19. 04 2015 г.