

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Серединой Н.В. «Исследование и оценкатовароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения общественного питания

Одним из основных направлений развития пищевой и перерабатывающей промышленности является расширение ассортимента обогащенных, диетических и функциональных пищевых продуктов, в том числе и за счет привлечения вторичных сырьевых ресурсов пищевых производств.

Диссертационная работа Серединой Н.В. посвящена актуальной теме - исследованию товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя, образующихся в процессе производства ячменного солода.

Цели и задачи, обозначенные в работе, сформулированы четко и полностью отвечают теме исследования.

Научная новизна диссертационной работы состоит в комплексном исследовании химического состава порошков из вторичных продуктов переработки ячменя (солодовых ростков и солодовых отрубей), установлении их антиоксидантных свойств и положительном влиянии на формирование потребительских характеристик обогащенных продуктов с использованием порошков.

Практическая значимость работы подтверждается наличием промышленной апробации на предприятиях ООО «Почеп-Молоко» (Брянская область), ООО «Научное производство «Наш продукт» (г. Орел).

Результаты диссертационных исследований нашли отражение в 19 научных публикациях, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, одна статья в отраслевом журнале, 13 статей в сборниках конференций различного статуса.

Наряду с общей положительной оценкой работы следует отметить отдельные замечания:

- в автореферате не совсем ясно, что понимается под солодовыми отрубями. Данный термин должен иметь отношение к пивоваренной промышленности, однако в стандарте (ГОСТ Р 53358 Продукты пивоварения. Термины и определения) он отсутствует;
- на стр.12 уместно сказать о сроке годности порошков, а не о гарантийном сроке хранения.

Однако данные замечания не снижают значимости представленных научных исследований.

Выводы, сформулированные в работе, научно обоснованы и логически вытекают из результатов исследований.

В целом, содержательная часть автореферата указывает на завершенный научно-квалификационный характер диссертации и ее соответствие требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Серегина Наталия Владимировна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Зав. кафедрой товароведения
продовольственных товаров
и таможенной экспертизы»
Автономной некоммерческой организации
высшего профессионального образования
«Белгородский университет кооперации,
экономики и права»
к.т.н. (специальность 05.18.07
Технология продуктов брожения
и безалкогольных напитков), доцент



Н.Т. Пехтерева

Контактные данные:
Адрес организации:
308023, г. Белгород, ул. Садовая, д. 116а
Тел.:(4722)31-73-49
e-mail: kaf-tpt-zav@buker.ru

