

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации СЕРЕГИНОЙ ТАТЬЯНЫ ВЛАДИМИРОВНЫ
«Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами»,
представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Современные потребители все чаще выбирают продукты питания, которые при ежедневном употреблении призваны оказывать положительное влияние на здоровье человека, и обладают важным качеством – функциональностью. В связи с этим сегодня важнейшей задачей пищевой промышленности является расширение ассортимента продуктов питания, обогащенных биологически активными веществами.

Диссертационная работа Серегинной Т.В. посвящена разработке технологии производства обогащенных макаронных изделий, обладающих антиоксидантной активностью, путем использования лекарственного растительного сырья и является актуальной.

Для решения задач и достижения поставленной цели диссертантом были проведены исследования влияния лекарственных растений, используемых при производстве макаронных изделий, на технологические процессы, их качество и выбраны рациональные дозировки обогащающих добавок. Показано, что лекарственные растения оказывают влияние на температуру клейстеризации крахмала, на упругость сырой клейковины муки. В связи с этим необходимо увеличить расчетную влажность теста и выбрать соответствующий тип замеса теста. Общая продолжительность сушки при использовании добавок из лекарственных растений должна быть увеличена на 10-20 мин.

Установлено, что готовые макаронные изделия обогащаются при использовании лекарственных растений β -каротином, органическими кислотами, флавоноидами и дубильными веществами. Например, рекомендуемый уровень потребления флавоноидов удовлетворяется макаронными изделиями на 47,6% и 37,8% при использовании сбора «Оптимумфит».

При ознакомлении с авторефератом диссертационной работы возникли замечания и вопросы:

1. Отсутствует обоснование выбора сборов лекарственных растений в качестве источников БАВ.

2. Каковы механизмы влияния сборов лекарственных растений на свойства биополимеров муки. Нет сведений о влиянии сборов «Оптимумфит» и «Фиторитм» на организацию и ведение технологического процесса производства макаронных изделий.

3. Лекарственные растения существенно отличаются по химическому составу и назначению. Есть ли ограничения по употреблению обогащенных макаронных изделий, содержащих не только антиоксиданты, но и вещества лечебного предназначения.

Диссертационная работа соответствует требованиям и имеет важное научное и практическое значение, а соискатель Серегина Т.В. заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Д-р техн. наук, профессор

кафедры «Технология продуктов


из растительного сырья»

Научная специальность

05.18.01 - «Технология обработки,

хранения и переработки злаковых,

бобовых культур, крупяных продуктов,

плодоовощной продукции и виноградарства»  Цыбикова Галина Цыреновна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»;

670013, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская 40 в;

Тел.: 8(3012) 41-72-10

E-mail: thhp@esstu.ru

Подпись заверяю



Хантаева И.Н.,

начальник управления делами