

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Березиной Н.А. «Научно-практические основы создания поликомпонитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

В нашей стране приняты «Концепция обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения путём развития функционального и специализированного хлебопечения в Российской Федерации до 2020 года» и «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года». Данные постановления исключительно актуальны, поскольку главная составляющая качества жизни населения Российской Федерации – здоровье в значительной степени связаны с правильным питанием, как профилактикой алиментарно-зависимых заболеваний.

Диссертационная работа Н.А. Березиной посвящена актуальной проблеме – созданию научно-практических основ поликомпонитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, способствующих укреплению и сохранению здоровья.

В автореферате Н.А. Березиной отражена актуальность работы, правильно определены цель и задачи исследования, раскрыта научная новизна и практическая значимость.

Несомненной новизной работы, положенной в основу научной концепции явилась разработка методологии прогнозирования нутриентной адекватности и технофункционального потенциала поликомпонитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, основанной на аналитической оценке химического состава и технологических свойств их отдельных компонентов.

Практическим выходом работы явилась разработка технической документации на шесть видов инновационной продукции, опытно-промышленная апробация новых видов обогащенной продукции на предприятиях отрасли и подтверждение эффективности использования в питании в медико-биологических исследованиях новых видов ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Практическую ценность и научную новизну работы также подтверждает регистрация программы ЭВМ для осуществления практических расчетов поликомпонитных смесей в соответствии с разработанной концепцией и 13 патентов на новые виды хлебобулочных изделий.

По результатам исследований опубликовано 23 статьи в рецензируемых научных изданиях ВАК, 2 статьи, относящихся к базе данных Web Of Sciences, 4 монографии. 59 печатных работ.

В работе представлена экспериментальная часть, описаны объекты и современные методы исследований, результаты которых ярко отражены в иллюстрационном материале. Статистическая обработка экспериментальных данных осуществлена с использованием современных компьютерных программ.

В качестве замечания стоит отметить, из автореферата неясно каким образом осуществлялась оптимизация состава мучных поликомпонентных смесей.

Данное замечание не затрагивает сути диссертационной работы и полноту проведенных исследований.

В виду того, что здоровье и питание населения России, имеет большое социально-экономическое значение, а также учитывая вышеизложенное, диссертационная работа Н.А. Березиной, имеющая теоретическое и практическое значение, соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней» Правительства РФ от 24.09.2013 г № 842 (ред. 01.10.2018 г), предъявляемым ВАК РФ к докторским диссертациям по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а ее автор заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Доктор технических наук, профессор
кафедры технологии пищевых
производств

Мингалеева
Замира Шамиловна

Специальность 05.18.15 Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
420015, г. Казань, ул. К. Маркса, 68
Email: mingaleeva06@mail.ru
Тел.: +7 (351) 267-93-80

Подпись *Мингалеева ЗИ*



удостоверяется.

Мингалеева ЗИ

О.А. Перельгина

12

20 19