

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Корневой Елены Сергеевны «ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТЕНЦИАЛА ЯКОНА В ТЕХНОЛОГИИ ОБОГАЩЕННОГО КРЕКЕРА»

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Актуальность.

Одной из актуальных задач, стоящих в настоящее время перед пищевой промышленностью России и определенных «Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г», является разработка продуктов питания повышенной пищевой ценности, ориентированная на использование натуральных пищевых ингредиентов, получаемых путем комплексной переработки сырья.

Соответственно, поиск новых сырьевых ингредиентов, способных по совокупности характеристик решать проблему обогащения пищевых продуктов с целью повышения пищевой ценности, относится к актуальным направлениям исследований в сфере пищевых систем.

В качестве **научной новизны** представленных исследований в автореферате Корневой Е.С. показана комплексная оценка функционально-технологического и нутриентного потенциала порошкообразного полуфабриката якона, основанная на изучении состава, функционально-технологических свойств, показателей безопасности, физиологической ценности, влияния на биотехнологические процессы приготовления, качественные показатели готовых изделий, включая нутриентный состав с позиций идентификации крекера. Представляет интерес и математический аппарат, предложенный для обоснования выбора композитной смеси для крекера в нечетких условиях.

Практическая значимость исследований подтверждается наличием разработанной и утвержденной технической документации на сушеный якон и крекер с порошкообразным полуфабрикатом якона. Результаты, представленные в работе, прошли испытания в опытно-промышленных условиях учебно-научно-производственного центра и промышленного предприятия.

Результаты исследований опубликованы в 12 работах, в том числе 2 статьях в периодических изданиях из списка ВАК и 1 SCOPUS.

Выводы, сделанные на основе проведенных исследований, представлены в логически сформулированной форме и подтверждены значительным объемом экспериментальных данных и апробаций.

По материалам, изложенным в автореферате, возникли вопросы:

- в чём экономические преимущества использования клубней якона при получении ЯМ в процессе обогащения мучных кондитерских изделий? Это же сложный и трудоёмкий процесс?

