

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Мазаловой Натальи Викторовны на тему «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий», 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

Представленная диссертационная работа Мазаловой Н.В. посвящена решению вопроса привлечения вторичных ресурсов свеклосахарного производства для получения пищевых волокон с заданным составом и свойствами с последующим применением в качестве пищевых ингредиентов конкурентоспособного импортозамещения в пищевой промышленности.

Целью диссертационного исследования является разработка технологии переработки вторичного сырья сахарного производства – сухой обессахаренной свекловичной стружки, получение новых видов пищевых волокон и их практическое использование в производстве хлебобулочных изделий.

Диссертационная работы содержит элементы научной новизны в рамках пунктов 2, 3, 6, 9 паспорта специальности 05.18.01.

Обоснованы оптимальные параметры кислотно-термического и экструзионного способа модификации сухой обессахаренной свекловичной стружки с целью получения пищевых волокон.

Установлен химический состав и технологические характеристики нового вида функциональных пищевых ингредиентов – пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки.

Расширены представления о технологических функциях новых видов пищевых волокон в составе мучных смесей в процессе формирования теста из пшеничной хлебопекарной муки I сорта, ржаной обдирной муки и их смесей в соотношении 20:80, 30:70, 50:50, 70:30.

Показано положительное влияние новых видов пищевых волокон на физико-химические и органолептические показатели качества разработанных хлебобулочных изделий.

Практическая значимость работы определяется тем, что:

- разработана и утверждена техническая документация ТУ 9112-304-02069036-2014 на порошок пищевой свекловичный «Сахарные волокна» и порошок пищевой свекловичный «Сахарные волокна» экструдированный;
- разработана и утверждена техническая документация ТУ 9113 -316 02069036-2015 на «Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с порошками пищевыми свекловичными»;
- получен патент на изобретение РФ №2558224 «Способ производства экструдированных пищевых волокон».

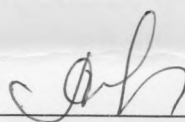
Автореферат написан грамотно, отражает большой объем исследований, проведенный с привлечением современных методов анализа и обработки экспериментальных данных, что свидетельствует о высокой квалификации Мазаловой Н.В. как экспериментатора – исследователя.

Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы, представлялись и обсуждались, судя по материалам, изложенным в автореферате, на различных международных и всероссийских научно – практических конференциях.

По результатам исследований опубликовано 12 печатных работ, в том числе 2 в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 патент.

В целом, судя по автореферату, диссертационная работа Мазаловой Н.В. «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий» является самостоятельно выполненной научно-квалификационной работой, решает важную народнохозяйственную задачу, имеет несомненную новизну и практическую значимость, представляет собой законченное научное исследование и соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Кандидат технических наук
(05.18.01 – «Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства»)
доцент кафедры «Технологии общественного
пита» «Институт пищевых технологий
и дизайна» - филиал ГБОУ ВО
«Нижегородский государственный
инженерно – экономический университет»



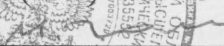
Л.О.Широкова

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал ГБОУ ВО
«Нижегородский государственный инженерно – экономический
университет»

Россия, 603041, г. Нижний Новгород,

Спутника, 24А

Телефон: 8 (831) 293-45-08

Директор:  М.Е.Голышев

