

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Сергиной Наталии Владимировны** «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Диссертационная работа посвящена разработке ресурсосберегающих технологий, обеспечивающих безотходное производство, на основе использования отходов основного производства в качестве вторичного сырья, в частности, исследованию и оценке товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя, что является **актуальной** научно-технической задачей для пищевой промышленности.

Научная новизна работы заключается в установлении химического состава новых видов функциональных пищевых ингредиентов – порошков из вторичных продуктов переработки ячменя, получении новых данных по антиоксидантной активности порошков из вторичных продуктов переработки ячменя, а также в установлении регламентированных показателей качества и сроков хранения вторичных продуктов переработки ячменя.

Практическая значимость работы. Результаты экспериментальных данных по химическому составу и антиоксидантным свойствам порошков из вторичных продуктов переработки ячменя позволяют позиционировать порошки в качестве функциональных пищевых ингредиентов для производства обогащенных продуктов питания.

Разработаны и утверждены пакеты технической документации на порошки пищевые из вторичных продуктов переработки ячменя; на обогащенные продукты, изготовленные с использованием порошков из вторичных продуктов переработки ячменя: десерты творожные, пищевые концентраты первых обеденных блюд, печенье сахарное, хлебцы вафельные. Результаты исследований подтверждены опытно-промышленной апробацией на предприятиях ООО «Почеп-молоко» (Брянская область), ООО «Научное производство «Наш продукт» (г. Орел).

По теме диссертационной работы опубликовано 19 печатных работ, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК и 1 статья в отраслевом журнале.

Замечания по автореферату:

1. Из текста автореферата не ясно, в чем состоят полезные свойства разработанных порошков из вторичных продуктов переработки ячменя для человека.

2. По тексту автореферата встречаются пунктуационные и грамматические ошибки.

В целом диссертационная работа Сергиной Н.В. является законченной научно-квалификационной работой, направленной на решение актуальной научно-технической задачи в соответствующей отрасли пищевой промышленности, соответствует требованиям Положения ВАК РФ, а её автор заслуживает присвоения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заведующий кафедрой «Технологические системы пищевых и перерабатывающих производств»
Тульского государственного университета,
д-р техн. наук, профессор


15.04.18

В.В. Прейс

Доцент кафедры «Технологические системы пищевых и перерабатывающих производств»
Тульского государственного университета,
канд. техн. наук, доцент




15.04.18

Е.А. Саввина

Подписи д-ра техн. наук В.В. Прейса и канд. техн. наук Е.А. Саввиной заверяю.

Ученый секретарь Ученого Совета ТГУ



Л.И. Лосева

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования



«Тульский
государственный
университет»
(ТулГУ)



Проспект Ленина, д. 92, г. Тула, 300012
Тел. (4872) 35-34-44, факс (4872) 35-81-81
e-mail: info@tsu.tula.ru, http://tsu.tula.ru

20.04.2015 № 2-06-10-1458

Г

Г

В Ученый совет по защите докторских и
кандидатских диссертаций Д 212.182.08
при ФГБОУ ВПО «Государственный
университет – учебно-производственный
комплекс»
302020, г. Орел,
Наугорское шоссе, д.29

Высылаю отзыв на автореферат диссертации Серединой Наталии Владимировны «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Приложение: отзыв на 1 стр. (2 экз.)

Проректор по НИР

В.Д. Кухарь

Исполнитель:
Е.А. Саввина
тел. 8 (4872) 33-24-38