

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Турковой Анны Юрьевны «Совершенствование технологии кексов функционального назначения», 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»

Актуальность рецензируемой работы не вызывает сомнения, так как в настоящее время в промышленном производстве мучных кондитерских изделий необходимо расширение ассортимента, совершенствование рецептур и технологии производства кексов с применением незаменимых жирных кислот (взамен маргарина) и продуктов, обладающих водопоглощительной, жиросвязывающей и жиромульгирующей способностью.

Поэтому **целью работы** являлось совершенствование технологии кексов с использованием композиции растительных масел, оптимизированной по соотношению полиненасыщенных жирных кислот и продуктов переработки зерноперерабатывающей и плодоовощной отраслей для стабилизации качества, повышения экономической эффективности, конкурентоспособности готовых изделий и придания им функциональных свойств.

При этом были решены следующие задачи:

- исследована жиросвязывающая способность основных составляющих рецептурных компонентов мучных кондитерских изделий по отношению к различным растительным маслам;

- смоделированы композиции растительных масел, оптимизированные по соотношению полиненасыщенных жирных кислот групп ω -6 и ω -3 и содержанию витамина E;

- изучено влияние замены рецептурных компонентов смоделированной смесью порошков при производстве кексов на основе композиции растительных масел и других рецептурных компонентов;

- разработана рецептура и технология производства кексов с смоделированной смесью порошков при полной замене маргарина на композицию растительных масел, апробированная в промышленных условиях;

- разработана и утверждена техническая документация для производства новых видов кексов.

- результаты исследований защищены 2 патентами Российской Федерации.

Практическая значимость работы заключается в разработке рецептуры и технологии производства новых видов кексов с полной заменой маргарина на растительные масла.

Разработаны и утверждены пакеты технической документации на производство новых видов кексов.

Результаты диссертационной работы прошли апробацию на ряде предприятий Орловской и Курской областей.

По автореферату имеется следующее замечание:

В главе 3 указано, что «В результате математической обработки данных... получено две зависимости и смоделировано семь композиций растительных ма-

сел». Однако в автореферате они не приведены, что затрудняет анализ полученных результатов.

Указанное замечание не снижает значительно общей положительной оценки диссертационной работы, автореферат которой соответствует требованиям п.9 Положения о присуждении ученых степеней. Поэтому автор диссертации Туркова Анна Юрьевна заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Заведующий кафедрой пищевой инженерии
Уральского государственного экономического
университета, д.т.н., доцент

Тихонов Сергей Леонидович

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
620144, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62
Тел. 89122769895
E-mail: tihonov75@bk.ru

Профессор кафедры пищевой инженерии
Уральского государственного экономического
университета, д.т.н.

Рыбаков Юрий Сергеевич

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
620144, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62
Тел. (343) 221-17-38
E-mail: thkm@mail.ru

Дата: 10.11.2015

