

Отзыв

на автореферат диссертационной работы

Зайцевой Ирины Игоревны на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», представленную 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

На сегодняшний день производители пищевой продукции ориентированы на реализацию концепции здорового питания населения, что стимулируется увеличением спроса на полезные натуральные пищевые продукты. Важное место в решении задачи оздоровления рационов питания населения занимают функциональные ингредиенты, которые одновременно с повышением физиологической ценности продукта, позволяют улучшить задачи расширения ассортимента, модификации технологических процессов. К перспективным сырьевым ингредиентам такой направленности относятся сырьевые источники богатые пищевыми волокнами, концентрированные и изолированные пищевые волокна. Другой, не менее важной задачей пищевых технологий является уход от более стойких и выраженных в цветовом отношении синтетических пищевых красителей. В связи с чем, разработка способов получения отечественных пищевых добавок, обогащающих сырьевых ингредиентов и их применение в технологии пищевых продуктов, в том числе достаточно популярной у населения мучных кондитерских изделий, относится к актуальным направлениям. Научная новизна обусловлена получением новых данных о целесообразности применения пищевых волокон, выделанных из тыквы сорта Мускатная методом низкотемпературного высушивания выжимок. Практическая значимость подтверждена технической документацией на прослоенное печенье с ингредиентами из растительного сырья отечественного происхождения ТУ 10.72.12-002-00492894-2018, РЦ 00492894-002-2018. Результаты исследований апробированы в условиях учебно-научно-производственного комплекса «Агропереработка» Воронежского ГАУ, кондитерской фабрики ООО «Вижер» (г. Воронеж). Достоверность результатов подтверждает проведение исследований на современном испытательном оборудовании - ИК-Фурье * Bruker VERTEX 70, Цвет Яуза 01-АА и др. с использованием пакетов прикладных программ для математической обработки результатов Statistica и др., включая решение оптимизационных задач.

Полученные в работе экспериментальные зависимости не противоречат теоретическим закономерностям процессов массообмена и формирования структуры пищевых масс. Выводы вытекают из сущности проведенного исследования и соответствуют поставленным задачам.

Следует выделить экспериментальное подтверждение гипотезы о функциональной направленности пищевых волокон, проведенное на самцах белых крыс линии Wistar.

Наряду с общей положительной оценкой работы, имеются следующие рекомендации:

- в работе изучено влияние пищевых волокон на хлебопекарные свойства муки, однако, учитывая их применение в технологии мучных кондитерских изделий, целесообразно было бы исследовать реологические свойства теста для крекера, так оно отличается рядом специфичных требований;

- соискателю следовало бы остановиться на основных выводах диссертационной работы

Приведенные замечания в целом не снижает ценность работы и носит рекомендательный характер.

Исходя из содержания автореферата, диссертационное исследование Зайцевой И.И. соответствует требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор – Зайцева Ирина Игоревна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Декан технологического факультета
Российского государственного аграрного
университета - МСХА имени К.А. Тимирязева,
доктор технических наук, профессор
127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.49
dunchenko.nina@yandex.ru
+7 (916) 6930577

Дунченко Нина Ивановна

Подпись заверяю:
Начальник Управления
кадров и
документационного обеспечения

Терехова Екатерина Владимировна

