

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Березиной Натальи Александровны на тему «Научно-практические основы создания поликомпозитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности», представленной на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации зависит от обеспечения устойчивого развития пищевой и перерабатывающей промышленности на основе наукоемких подходов и инновационных решений.

Рассматриваемое исследование Березиной Н.А. посвящено проблеме повышения эффективности современных технологий глубокой переработки сырья и вторичных ресурсов с получением новых пищевых ингредиентов, обладающих функциональными свойствами и разработку продуктов питания, сбалансированных в соответствии с физиологическими потребностями человека. В работе предложен методологический подход к проектированию поликомпозитных мучных смесей, дано научное обоснование технологий новых видов сырья из вторичных ресурсов (сахаросодержащих порошков из картофеля, порошков пищевых свекловичных) и полуфабрикатов из муки крупяных культур (заварок из муки ячменной, рисовой, гречневой, пшенной).

Автором выявлены зависимости технологических свойств нетрадиционного сырья от его гранулометрического состава и рН-среды, а также поликомпозитных мучных смесей от дозировки нетрадиционного сырья.

Представляет интерес разработанные рецептуры поликомпозитных смесей и технологические решения для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с определенными потребительскими свойствами и медико-биологическими характеристиками.

Заслуживают внимания разработанные Березиной Натальей Александровной методики использования нетрадиционного сырья в составе

мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий: сахаросодержащих порошков из картофеля, порошков пищевых свекловичных, заварок из муки крупяных культур, молока сухого обезжиренного, сыворотки молочной сухой, муки соевой и чечевичной, семян подсолнечника и кунжута, а также для подкислителей для ускоренного производства: сыворотки творожной нативной, концентрата квасного сусла, порошков брусники, клюквы, калины, рябины, яблока.

Проведенная Березиной Н.А. медико-биологическая оценка новых ржано-пшеничных хлебобулочных изделий из разработанных поликомпонентных смесей выявила их положительное влияние на увеличение в крови содержания кальция, триглицеридов и липопротеидов высокой плотности для профилактики заболеваний с алиментарными причинами.

Выделяя личный вклад автора, хотелось бы отметить корректное отношение автора к другим исследователям, интерпретации их подходов к исследуемой проблеме.

При выявлении зависимостей числа падения сырьевых компонентов от их водосвязывающей способности и гранулометрического состава установлено, что образцы с одинаковой водосвязывающей способностью часто характеризуются довольно большим разбросом числа падения (от 60 до 180 с), из-за влияния неучтенных факторов, однако причины этого остались нераскрытыми.

Показано увеличение значений сводного индекса технических параметров хлебобулочной продукции с добавками новых видов сырья (сахаросодержащие продукты из картофеля, порошки пищевые свекловичные, заварки сухие крупяные), приводящее к повышению интегрального показателя конкурентоспособности изделий, однако не приведены методики расчетов данных экономических показателей.

В целом высказанные замечания не снижают положительного впечатления от исследования. Содержание автореферата позволяет заключить, что автору удалось выстроить логически стройную, непротиворечивую и конструктивную работу. Судя по автореферату, диссертационная работа Березиной Натальи Александровны соответствует требованиям Положения о присуждении учёных степеней, а сам автор – Березина Наталья Александровна – заслуживает присуждения ученой

степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук,
05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;
05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, доцент, заведующий кафедрой технологии пищевых производств федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный университет»

Медведев Павел
Викторович

Кандидат технических наук,
05.11.16 - Информационно-измерительные и управляющие системы (в промышленности), доцент, доцент кафедры технологии пищевых производств федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный университет»

Федотов Виталий
Анатольевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет»;
460018, Оренбургская область, г. Оренбург, просп. Победы, д. 13
Телефон: +7 (353) 2 37-24-67
E-mail: tehpp@mail.osu.ru

Я, Медведев Павел Викторович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Березиной Натальи Александровны, и их дальнейшую обработку.

Я, Федотов Виталий Анатольевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Березиной Натальи Александровны, и их дальнейшую обработку.

Подпись 
заверяю
Ведущий специалист по
документационному обеспечению
работы с персоналом
 Димитриченко Н.

