

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Серegiной Н.В.  
«Исследование и оценка товароведных и технологических свойств  
вторичных продуктов переработки ячменя»,  
представленной к защите 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

В настоящее время в связи с несбалансированностью пищевого рациона актуальной задачей является разработка и производство новых, обогащенных продуктов питания с использованием функциональных пищевых ингредиентов. Одним из новых видов функциональных добавок могут выступать вторичные продукты переработки зерновых культур, в частности, ячменя.

Работа Серegiной Н.В. является актуальной, поскольку посвящена изучению товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя, богатых питательными веществами и обладающих низкой себестоимостью.

Диссертантом обоснована возможность использования вторичных продуктов переработки ячменя в пищевой промышленности. Проанализирован рынок производства ячменя в РФ и объем вторичных продуктов переработки ячменя, получаемых в процессе проращивания зерна ячменя на солод. В работе также приводятся результаты анализа показателей безопасности вторичных продуктов переработки ячменя и сделан вывод об их пищевой пригодности.

Научная новизна проведенного исследования заключается в том, что соискателем разработана технология производства пищевых порошков из вторичных продуктов переработки ячменя, исследован их химический состав и доказана высокая пищевая ценность. Исследованы антиоксидантные свойства порошков солодовых ростков и солодовых отрубей, показано изменение антиоксидантной активности порошков в процессе хранения.

Серegiной Н.В. также разработана и исследована линейка обогащенных продуктов питания с добавлением порошков из вторичных продуктов переработки ячменя.

Основные положения работы отражены в 19 научных публикациях, в числе которых 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 статья в профильной и центральной печати, а также 13 статей в сборниках всероссийских и международных конференций.

Практическая значимость работы подтверждена разработками пакета технической документации на порошки пищевые из вторичных продуктов переработки ячменя, а также проектов пакетов технической документации на творожные десерты, пищевые концентраты первых обеденных блюд,

печенье, хлебцы вафельные с использованием пищевых порошков из вторичных продуктов переработки ячменя.

Материал автореферата изложен корректно и логично.

Применение современных методов анализа не вызывает сомнений в достоверности полученных результатов.

Работа прошла широкую апробацию.

По работе имеются следующие замечания:

- в автореферате показано, что спустя 13 мес. хранения в порошках из вторичных продуктов переработки ячменя были отмечены следы слеживаемости и снижение интенсивности вкуса и запаха. Соискатель делает вывод, что гарантийный срок хранения составляет 12 мес. Возможно, что срок хранения составляет и 11, или 10 мес, или еще меньше. Непонятно, с какой периодичностью контролировались органолептические показатели порошков.

Указанное замечание ни в коей мере не снижают качества работы.

Работа соответствует требованиям п. 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, а ее автор Серегина Н.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Ст. преподаватель кафедры  
«Товароведение и экспертиза товаров»  
ФГБОУ ВПО Юго-Западный государственный  
университет, специальность 05.18.15,  
кандидат технических наук

Заикина  
Мария Анатольевна

Заведующий кафедрой «Товароведение  
и экспертиза товаров»  
ФГБОУ ВПО «Юго-Западный  
государственный университет»,  
специальность 01.02.06, кандидат  
технических наук, доцент

Пьяникова  
Эльвира Анатольевна

г. Курск, 50 лет Октября, 94  
E-mail: [tt-kstu@yandex.ru](mailto:tt-kstu@yandex.ru);  
тел.: 8 (4712) 32-39-95



*М.А. Заикина*  
*Э.А. Пьяникова*  
*М.С. Козлова*  
06.05.2015