

ОТЗЫВ

На автореферат диссертации Зайцевой Ирины Игоревны на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», 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.

На современном этапе повышение качества продукции в нашей стране, с целью обеспечения полноценного питания и профилактики заболеваний является приоритетной задачей. В этой связи диссертационная работа Зайцевой И.И., посвященная разработке технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья является весьма актуальной.

Решение поставленной проблемы автор предлагает путем повышения пищевой и биологической ценности некоторых мучных кондитерских изделий за счет использования натуральных сырьевых ингредиентов отечественного происхождения. Таким образом, автор решает одновременно и проблему, связанную с внедрением ресурсосберегающих технологий.

Научная новизна выполненной диссертационной работы заключается в изучении функционально-технологических, микробиологических характеристик пищевых волокон из тыквы, яблок и айвы, которые являлись обогащающими сырьевыми ингредиентами. Важной составляющей научной новизны в рассматриваемой работе является и то, что автором определены хлебопекарные свойства мучных смесей с пищевыми волокнами, изучены их функциональные свойства на животных, а также биотехнологические процессы кекерного теста, выработанного с пищевыми волокнами. Научная новизна работы подтверждена двумя патентами на изобретения РФ №2614027 «Способ производства зефирной массы», №2602294 «Способ производства многоцветной карамельной массы окрашенной в вишнево-красный и зеленый цвет» и зарегистрированной заявкой на выдачу патента на изобретение РФ №2017128261 «Способ производства кекера обогащенного пищевыми волокнами».

Практическая значимость диссертационной работы состоит в разработке и внедрении технологии получения прослоенного печенья на основе кекера с фруктовой помадной начинкой; внесении в рецептуру кекера, на этапе приготовления теста, пищевых волокон, полученных высушиванием выжимок тыквы сорта Мускатная; внесении в рецептуру фруктовой помадной массы натуральных пищевых красителей, полученных из листовой массы амаранта сорта Валентина. Разработана и утверждена нормативная и техническая документация на прослоенное печенье с ингредиентами из растительного сырья отечественного происхождения ТУ10.72.12 – 002 – 00492894 – 2018, РЦ 00492894-002-2018.

Разработанные автором научные положения и практические решения апробированы в научно-производственном комплексе «Агропереработка» Воронежского ГАУ, кондитерской фабрики ООО «Вижер» (г. Воронеж), а также используются при реализации основных профессиональных образовательных программ по направлениям 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и 38.03.07 «Товароведение».

Основное содержание диссертации опубликовано соискателем в 28 работах, 4 из которых периодические издания, рекомендованные ВАК. Результаты работы доложены на международных, региональных и всероссийских научных конференциях.

Наряду с указанными достоинствами работы необходимо указать на некоторые недостатки.

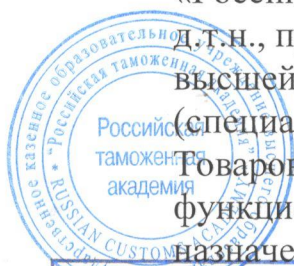
К недостаткам выявленных в автореферате следует отнести отсутствие конкретных данных о сроках проведения эксперимента с лабораторными животными, а также, какое количество основного корма заменялось пищевыми волокнами. Непонятно, почему животные именуются лабораторными. В автореферате, к сожалению, встречаются и некоторые досадные опечатки.

Приведенные замечания не снижают актуальности, научной новизны и практической значимости работы и носят рекомендательный характер. Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы. Автореферат диссертации оформлен в полном соответствии с требованиями ВАК.

Исходя из представленного автореферата можно сделать вывод о том, что по актуальности, научной новизне и практической значимости, диссертационная работа Зайцевой Ирины Игоревны «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья» отвечает требованиям ВАК России, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Зайцева И.И. 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.

Профессор кафедры товароведения и таможенной экспертизы ГКОУ ВО «Российская таможенная академия»

д.т.н., профессор, Заслуженный работник высшей школы Российской Федерации (специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания)



Г.Я. Резго

Подпись <u>Г.Я. Резго</u>
Начальник отдела документационного обеспечения Российской таможенной академии
« 20 » г.