

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Федотова Виталия Анатольевича на тему «Совершенствование методологии оценки технологических свойств зерна и прогнозирования качества хлебобулочных и макаронных изделий из пшеничной муки», 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.

Исследования посвящены совершенствованию методологии оценки технологических свойств зерна пшеницы, формирующие качество хлебобулочных и макаронных изделий и выработке методологических подходов к управлению качеством продукции за счет варьирования технологическими параметрами использования пшеничной муки с учетом ее физико-химических свойств. В работе изучено влияние физико-химических свойств зерна пшеницы на показатели качества хлебобулочных и макаронных изделий.

Из материалов автореферата не ясно, каким образом производили оценку экономической эффективности управления качеством производимых хлебобулочных и макаронных изделий;

Нет данных об изменении активности ферментов, в том числе амилолитических в дрожжевом тесте.

Замечания не снижают высокий методологический уровень исследований. Автору удалось выстроить логически стройную, непротиворечивую и конструктивную работу. Судя по автореферату, диссертационная работа Федотова Виталия Анатольевича на тему «Совершенствование методологии оценки технологических свойств зерна и прогнозирования качества хлебобулочных и макаронных изделий из пшеничной муки» соответствует требованиям, предъявляемым к докторским

