

## О Т З Ы В

на автореферат диссертации Левашова Рамиля Раисовича на тему:  
«СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ  
И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ДОБАВОК РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по направлению 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Актуальность работы определяется необходимостью разработки и внедрения в производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функциональной направленности, путем применения в производстве сырья, в том числе дикорастущего, содержащего значительное количество биологически активных веществ.

В диссертации основное внимание уделено исследованию целесообразности применения комплексной добавки в производстве хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки. Результаты проведенных исследований показали перспективность активации хлебопекарных дрожжей. Установлены параметры предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей при оптимальном соотношении компонентов, определена их бродильная активность.

В работе показано, что при использовании комплексной добавки на стадии замеса теста, при выработке хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта, оптимальным соотношением комплексной добавки и муки является 10:90. При данном соотношении процесс тестоведения сокращается на 35 минут, улучшаются органолептические и физико-химические показатели.

Особый интерес вызвали исследования антигенотоксических свойств экстрактов, которые оценивали в SOS-хроматесте на тестерных организмах штамм *S. typhimurium* TA2035/pSK1002. Определено возрастание антиоксидантной активности и эффективности антигенотоксического действия экстрактов сахарного печенья и хлебобулочных изделий из пшеничной муки, полученных с применением комплексной добавки.

В работе использованы разнообразные инструментальные методы исследования, включая реологические, физико-химические, биохимические, микробиологические, методы анализа и планирования эксперимента, что убеждает в достоверности полученных результатов.

На новую пищевую продукцию разработана техническая документация: на хлебопекарную смесь «Дары природы», на мучные изделия: хлебобулочные изделия из муки пшеничной первого сорта «Полезные», хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта «Ароматный», сахарное печенье «Лесное», мучное кондитерское изделие «Чак-Чак» по-сибирски. Проведена промышленная апробация и определена экономическая

эффективность, доказывающая целесообразность широкого внедрения разработок автора. Практическая значимость подтверждена патентами: RU № 2615480, RU № 2656397.

Результаты работы, несомненно, обладают научной, практической и социальной значимостью, так как позволяют расширить ассортимент продуктов, соответствующих потребительскому спросу, обладают повышенным содержанием пищевых волокон, минеральных веществ, витаминов и могут быть рекомендованы в качестве безопасной обогащенной продукции, доступной потребителям.

Из автореферата непонятно, автором исследовалось изменение показателей качества готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции в процессе хранения и установлен ли срок её реализации?

Данное замечание не влияет на общее положительное впечатление от диссертационной работы, основные результаты которой представляются значимыми и весомыми.

По объему и научному уровню работа соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям (пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842), а соискатель Левашов Р.Р. заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Зав. кафедрой общественного питания и сервиса,

д.т.н., профессор,

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
технологический университет»



Тамова Майя Юрьевна

Контактная информация: Россия,  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
технологический университет»

350072, Россия, Краснодарский край

г. Краснодар, ул. Московская, д. 2

Тел/факс: +7(861) 259-65-92

Email: [adm@kgtu.kuban.ru](mailto:adm@kgtu.kuban.ru)



Подпись Тамовой М.Ю. удостоверяю  
Начальник отдела  
кадров сотрудников  
Руссу Е.И. Руссу  
«26» 11 2019 г.