

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Погонец Елены Викторовны  
«Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения  
и разработка направлений его использования»,  
представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук  
по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых,  
бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Важнейшим направлением развития пищевой промышленности в Российской Федерации является расширение ассортимента функциональных продуктов питания, разработка продукции на основе использования новых видов сырья.

Диссертационная работа Погонец Елены Викторовны посвящена решению данной проблемы посредством применения растительного сырья – зерновой культуры тритикале, произрастающей в Республике Башкортостан.

Для выполнения поставленной задачи диссертантом проведены исследования по комплексной оценке технологических достоинств зерна тритикале и разработке новых видов продуктов питания на его основе.

Использование методов электрофоретического анализа, широко применяемых для оценки сортов зерновых культур, позволило соискателю установить, что сортовой материал тритикале башкирской селекции является генетически стабильным и сможет обеспечить стабильное качество, не изменяющееся в последующих репродукциях, что имеет важное значение для организации производства, промышленной переработки зерна тритикале.

К достоинствам работы следует отнести и новые технологии получения продуктов питания из зерна тритикале, разработанные соискателем. Комплексная технологическая оценка зерна тритикале башкирских сортов на основе оценки показателей твердозерности, технологического потенциала зерна, качества муки и пробных лабораторных выпечек показала целесообразность использования зерна для производства хлебопекарной муки. В связи с этим Погонец Е.В. были проведены исследования по оптимизации режимов холодного кондиционирования – ГТО, обеспечивших наибольший выход муки. Поскольку содержание сырой клейковины в муке из тритикале составило всего 23%, что существенно ниже требуемого уровня, то соискателем предложены использование сухой клейковины и замена части тритикалевой муки пшеничной. Разработанная рецептура пшенично-тритикалевого хлеба с добавлением панифарина позволила заметно улучшить качество хлеба. Показана возможность производства кекса, соответствующего требованиям ГОСТ из смеси тритикалево-пшеничной муки в соотношении 70:30 и с добавлением порошка шиповника – источника витамина С в количестве 6%. Кроме того, показана целесообразность переработки проросшего зерна тритикале в крупу. Следует отметить, что на все виды продукции разработаны и утверждены НТД, изделия прошли производственную апробацию.

При ознакомлении с авторефератом диссертационной работы Погонец Елены Викторовны возникли замечания и вопросы:

1. В работе не представлены данные, характеризующие «конструктивные свойства» с. 1 автореферата, обусловившие применение зерна тритикале башкирской селекции для создания продуктов питания функционального назначения.

2. Не обоснован выбор метода ВИР для оценки хлебопекарных свойств тритикале. Автором указано, что «методика является оптимальной и рекомендована нами ...». В то же время из автореферата следует, что «оценка ... по методике (ВИР) является субъективной ...», с. 11.

3. Неясно, почему «соотношение 70% муки тритикале и 30% муки пшеничной ... является оптимальным по физико-химическим показателям ...», с. 18, табл. 7.

