

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

Как отмечается в «Концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года» от 17 ноября 2008 года, в «Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации» от 30 января 2010 года и в «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года» от 17 апреля 2012 г., одним из важных стратегических направлений развития пищевой промышленности является вовлечение вторичных сырьевых ресурсов, образуемых в результате промышленной переработки сельскохозяйственного сырья, в производство пищевых продуктов функциональной направленности.

Работа Серegiной Н.В. посвящена данной теме и поэтому ее актуальность не вызывает сомнений. Автором дано теоретическое и практическое обоснование использования вторичных продуктов переработки ячменя в пищевой промышленности.

Соискателем исследованы показатели безопасности вторичных продуктов переработки ячменя и выявлено, что содержание контаминантов в исследуемых образцах не превышает нормативных значений. Полученные данные были учтены при разработке технологии производства пищевых порошков из солодовых ростков и солодовых отрубей.

Результаты исследований химического состава порошков, полученные соискателем, позволяют позиционировать порошки из солодовых ростков и

солодовых отрубей как функциональные.

В работе показано положительное влияние порошков из вторичных продуктов переработки ячменя на пищевую ценность продуктов питания, изготовленных с их добавлением.

Научная новизна и практическая значимость проведенных исследований не вызывают сомнений. Автором разработан пакет технической документации на порошки пищевые из вторичных продуктов переработки ячменя, а также проекты пакетов технической документации на творожные десерты и концентраты первых обеденных блюд с порошками пищевыми из вторичных продуктов переработки ячменя.

Вместе с тем, следует обратить внимание диссертанта на следующее замечание:

- в автореферате приводится расчет процента удовлетворения суточной потребности в питательных веществах на 100 г порошков, однако не указано, могут ли порошки употребляться в пищу самостоятельно.

Указанное замечание не снижает достоинств работы.

Работа соответствует требованиям пункта 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям, 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.

Зав. кафедрой «Технология
товаров и товароведение»
ФГБОУ ВПО «АГТУ»
д.т.н. (специальность 05.18.10),
профессор

Долганова Наталья Вадимовна

Контактные данные:
Адрес организации:
414056, г. Астрахань, ул. Татищева, д.16
Тел.: 8 (8512) 614255
e-mail: n.dolganova@astu.org

