

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы

Зайцевой Ирины Игоревны

на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», представленную 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

Одной из актуальных задач, стоящих в настоящее время перед пищевой промышленностью России и определенных Концепцией Государственной политики государства в области здорового питания, является разработка продуктов питания повышенной пищевой ценности, ориентированная на использование натуральных пищевых ингредиентов, получаемых путем комплексной переработки сельскохозяйственного сырья.

В связи с этим тему диссертационной работы Зайцевой И.И., посвященной разработке технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья, направленной на расширение ассортимента мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности, следует считать актуальной и весьма своевременной.

На основе детального анализа данных литературы по изучаемой проблеме, автором четко сформулированы цель и задачи собственного исследования. Хорошо продуманная схема экспериментов, широкий круг использованных методик, аналитическая обработка экспериментальных данных с использованием методов математического моделирования позволили автору получить убедительные и достоверные результаты, сделать научно обоснованные выводы и дать практические рекомендации.

Научная новизна и практическая значимость работы не вызывают сомнений. Автором предложено использовать новые сырьевые ингредиенты с целью обогащения химического состава печенья «сэндвич» на основе выпеченного полуфабриката-печенья типа крекер, обогащенного пищевыми волокнами тыквы, прослоенного фруктовой помадной начинкой с внесением натуральных пищевых красителей из листовой массы амаранта. Предложенные технологические решения позволили автору получить кондитерское изделие, улучшенное по составу и потребительским качествам, и тем самым, расширить ассортиментную линейку мучных кондитерских изделий.

Приоритетность диссертационной работы Зайцевой И.И. не вызывает сомнений. По результатам исследований автором опубликовано 28 печатных работ, в том числе 4 - в периодических изданиях, рекомендуемых ВАК, получено 2 патента РФ на изобретение, имеется зарегистрированная заявка на выдачу патента. Разработана и утверждена нормативная и техническая документация на прослоенное печенье с ингредиентами из растительного сырья отечественного происхождения ТУ 10.72.12-002-00492894-2018, РЦ 00492894-002-2018.

Результаты исследований апробированы автором в условиях учебно-научно-производственного комплекса «Агропереработка» Воронежского ГАУ, кондитерской фабрики ООО «Вижер» (г. Воронеж), используются в учебном процессе при реализации основных профессиональных образовательных программ по направлениям подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и 38.03.07 «Товароведение».

Структура и оформление автореферата диссертации соответствует требованиям.

Изложенные в автореферате основные положения диссертационной работы удовлетворяют требованиям к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук, имеют теоретическое и экспериментальное обоснование, логическую последовательность в изложении, подтвержденную достоверность результатов диссертационного исследования.

По автореферату имеется ряд замечаний:

1. в исследованиях эффективности применения пищевых волокон из тыквы как функционального пищевого ингредиента на лабораторных животных целесообразно было бы привести состав и обоснование рационов питания опытных групп в сравнении с контрольным;

2. не совсем понятно, насколько целесообразно проводить оптимизацию рецептурного состава крекера по выходному параметру – комплексная оценка качества, данный показатель зависит от формирования экспертной группы и может носить субъективный характер.

Однако отмеченное выше не умаляет общего положительного впечатления от работы.

В целом, по материалам автореферата можно предположить, что диссертационное исследование Зайцевой И.И. в полной мере соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор – Зайцева Ирина Игоревна 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.

Доктор технических наук, профессор
кафедры товароведения, технологии сырья
и продуктов животного и растительного
происхождения им. С.А. Каспарьянца

А.И. Сапожникова

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Московская государственная
академия ветеринарной медицины и
биотехнологии-МВА имени К.И. Скрябина»

109472, г. Москва, ул. Академика
Скрябина, 23
e-mail: fibrilla@mail.ru
тел.: +7 (495) 377-70-81, 377-70-82

Должность лица, заверяющего сведения

Подпись

А.И. Сапожникова

заверяю

Начальник административного отдела

Дешевова Е.Е.

" 13 " *сентября* 2018

