

ОТЗЫВ

научного руководителя доктора технических наук, доцента Мингалеевой Замиры Шамиловны на диссертацию Маслова Александра Васильевича на тему: «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Маслов Александр Васильевич в 2017 г. с отличием окончил бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», в 2019 г. с отличием окончил магистратуру по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет».

В настоящий момент Маслов А.В. работает в ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» в должности ассистента кафедры Технологии пищевых производств.

В период подготовки диссертации Маслов А.В. обучался в очной аспирантуре ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». Диплом об окончании аспирантуры № 101624 0920868. Маслов А.В. сдал кандидатский экзамен по специальности 4.3.3. «Пищевые системы» на «отлично» – справка № 2582.

Диссертационная работа Маслова А.В. посвящена актуальной проблеме снижения недостатка нутриентов в продуктах питания, в том числе хлебобулочных изделий, путем их обогащения ингредиентами повышенной физиологической ценности.

Диссертационная работа состоит из введения, в котором раскрыты актуальность, цель и задачи работы, семи глав, заключения, библиографического списка литературы и приложений.

При работе над диссертацией Маслов А.В. изучил большой объем литературных источников, посвященных тенденциям развития хлебопекарной промышленности в соответствии с государственной политикой в области здорового питания и применению растительного сырья для расширения ассортимента хлебобулочных изделий повышенной физиологической ценности. В результате анализа научной литературы Александром Васильевичем получены и обобщены данные по пищевой ценности и перспективам применения спельты, семян тыквы, грибов вешенки, ягод крыжовника и пшеничной обойной муки в хлебопекарном производстве.

По материалам выполненных исследований опубликованы 32 научные работы, в том числе 1 статья в журнале, включенном в список Scopus, 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, получено 3 патента РФ.

Основные положения и практические результаты исследования представлены на международных и всероссийских научно-практических конференциях в 2019-2023 г.г. в городах: Екатеринбург, Казань, Курск, Магнитогорск, Майкоп, Москва, Новосибирск, Орел, Оренбург, Санкт-Петербург, Саратов, Севастополь, Тула, Уфа, Ялта.

Диссертационное исследование обладает научной новизной и практической значимостью.

На основании проведенных исследований разработаны хлебобулочные изделия «Осенние» из пшеничной муки высшего сорта с внесением в рецептуру пищевой комплексной добавки на стадии предварительной активации дрожжей и хлебобулочные изделия «Аппетитные» из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта с внесением в рецептуру пищевой комплексной добавкой на стадии замеса теста.

Практическая значимость подтверждается тремя патентами на изобретения: RU № 2711369, RU № 2737397, RU № 2762430.

Диссертационная работа выполнена в соответствии с предъявляемыми требованиями, текст изложен доступно, последовательно с необходимым объемом табличного и графического материала.

В процессе работы над диссертацией Александр Васильевич показал себя ответственным и подготовленным исследователем, способным работать с литературными источниками, четко определять и формулировать цели и задачи исследований, осваивать методики, анализировать полученные результаты.

Диссертационная работа Маслова Александра Васильевича на тему: «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий» соответствует требованиям Положения «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842, предъявляемым ВАК Российской Федерации к кандидатским диссертациям, автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Научный руководитель – доктор технических наук, доцент, заведующий кафедрой Технологии пищевых производств, профессор кафедры Технологии пищевых производств, ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

Мингалеева Замира
Шамиловна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

420015 г. Казань, ул. К. Маркса, д. 68

E-mail: mingaleeva06@mail.ru, тел.: +7(843)231-95-84, +79172685340

Подпись *Мингалеевой З.Ш.*

удостоверяю.

Начальник отдела по работе с сотрудниками ФГБОУ ВО «КНИТУ»

З.Ш. А.Р. Уренц *20 13*

« 05 » 09 20 13

