

ОТЗЫВ

**научного руководителя, доктора технических наук, доцента
Ереминой Ольги Юрьевны
на диссертационную работу Ветровой Ольги Николаевны на тему
«Разработка технологии глубокой комплексной переработки побочных
продуктов солодоращения и оценка потребительских свойств
полученных продуктов»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения и
общественного питания**

В настоящее время одним из приоритетных направлений в пищевой промышленности является разработка эффективных технологий глубокой комплексной переработки растительного сырья, позволяющей создавать продукты с заданным химическим составом. Указанное направление нашло отражение в Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации на период до 2030 года. В качестве сырья для дальнейшей переработки наибольший интерес представляют побочные продукты пищевых производств, поскольку они имеют невысокую стоимость при достаточно высоком содержании макро- и микронутриентов.

Работа Ветровой О.Н. посвящена комплексной переработке солодовых ячменных ростков и оценке потребительских свойств полученных продуктов, поэтому, в связи с вышеизложенным, она является актуальной.

Диссертация Ветровой О.Н. является законченной самостоятельной научно-исследовательской работой, имеет научную значимость, которая заключается в разработке технологии глубокой комплексной переработки ростков ячменя, позволяющей получить ферментированный порошок и гидролизат, исследовании их химического состава и потребительских свойств обогащенных ими продуктов.

Практическая значимость работы выражается в разработке и утверждении пакетов технической документации на порошки пищевые из ферментированных солодовых ростков ячменя и сыр мягкий «Ячменный», а также в разработке проектов пакетов технической документации на гидролизат пищевой из ферментированных солодовых ростков ячменя и напиток сывороточный «Росток».

Проведена производственная апробация технологии производства мягкого сыра «Ячменный» на предприятии ООО «Почеп-молоко» (Брянская область). Материалы исследований используются в учебном процессе при чтении лекций по дисциплинам «Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технология получения и применения физиолого-функциональных добавок для продуктов питания из растительного сырья».

По материалам работы опубликовано 18 печатных работ, в том числе 5 статей в журналах, рекомендованных ВАК. Основные результаты и положения работы представлены на международных и всероссийских научно-практических конференциях в период с 2015 по 2020 г.г.

Разработанные изделия: сыр мягкий «Ячменный» и напиток «Росток» были представлены на региональном форуме «День поля - 2020» и награждены Дипломом участника.

При выполнении диссертационного исследования Ветрова О.Н. зарекомендовала себя как ответственный, компетентный и трудолюбивый специалист. Ветровой О.В. осуществлен глубокий анализ литературной и патентной информации по изучаемой теме, проведены экспериментальные исследования совместно с научно-исследовательскими лабораториями других ВУЗов и НИИ. В результате проделанной работы были решены задачи и достигнута цель, поставленные в диссертационном исследовании.

Диссертационная работа, выполненная Ветровой О.Н., написана автором самостоятельно, обладает внутренним логическим единством, содержит новые научные результаты и положения, выдвигаемые для защиты.

