

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Маслова Александра Васильевича, выполненной на тему «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Интерес населения к здоровому образу жизни растет с каждым годом. В связи с этим, производство хлебобулочных изделий, содержащих функциональные ингредиенты, становится актуальной задачей для хлебопекарных предприятий. При этом разработка данной продукции, способной конкурировать с традиционными видами хлебобулочных изделий, требует использовать инновационные ингредиенты и технологии производства, в том числе, с учетом влияния вносимых добавок на биотехнологические свойства дрожжей и молочнокислых бактерий. Растительное сырье вызывает большой интерес в качестве возможных источников пищевых веществ, используемых для внесения в состав хлебобулочных изделий.

Диссертационная работа Маслова А.В. посвящена разработке состава пищевой комплексной добавки, исследованию ее свойств, характера ее влияния на показатели качества муки, прессованных дрожжей, закваски, полуфабрикатов хлебопекарного производства и разработке хлебобулочных изделий повышенной физиологической ценности с учетом внесения разработанной добавки на основе растительного сырья.

В соответствии с вышеизложенным, представленная на защиту диссертация Маслова А.В. является своевременной и посвящена актуальной проблеме.

Автором в результате исследований установлено влияние растительного сырья на качество муки, на активность прессованных хлебопекарных дрожжей, процессы тестоведения и изготовления хлебобулочных изделий. Используя статистические методы планирования экспериментов и анализ полученных данных, определено необходимое соотношение растительного сырья, в разрабатываемой пищевой комплексной добавки. Соискатель установил условия необходимые для предварительной активации прессованных хлебопекарных дрожжей с использованием разработанной добавки, которые позволяют улучшить их подъемную силу, зимазную и мальтазную активность. Маслов А.В. доказал целесообразность применения пищевой комплексной добавки при производстве

хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки, что позволяет сократить продолжительность созревания тестовых полуфабрикатов, установил антимикробное действие пищевой комплексной добавки в процессе хранения хлебобулочных изделий и повышение антиоксидантной активности водных экстрактов разработанных хлебобулочных изделий «Осенние» и «Аппетитные» по сравнению с контрольными образцами.

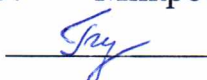
Основные положения диссертации изложены в 32 печатных работ, в том числе 1 статья в журнале, индексируемом в международной базе Scopus и 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

По представленному материалу автореферата диссертации Маслова А.В. имеется следующее замечание: методы определения степени ингибирования ферментов экстрактами хлебобулочных изделий относятся к специальным методам исследований, поэтому, желательно автору было указать их в автореферате.

Указанное замечание не снижает ценность проведенных исследований.

Актуальность, научная новизна, практическая значимость, объем проведенных диссертационных исследований Маслова А.В. на тему «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий», соответствуют завершённой научной работе и в совокупности могут быть квалифицированы как научное достижение, вносящее значительный вклад в развитие науки и производства, что соответствует требованиям п.п.9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, а соискатель Маслов Александр Васильевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

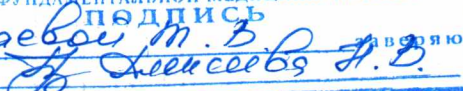
Профессор кафедры биохимии, биотехнологии и фармакологии Института Фундаментальной медицины и Биологии, доктор биологических наук, (специальность 03.00.07 – Микробиология и 03.00.04 -Биохимия), профессор



Багаева Татьяна Вадимовна
« 5 » сентября 2023 г.

Федеральное государственное автономное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет»

Адрес: 420008, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, Кремлевская, д.18.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет»
ОГРН 1021602811391
ИНСТИТУТ ФУНДАМЕНТАЛЬНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОЛОГИИ
Подпись
Багаева Т.В.
Секретарь 

Тел: +7 905 376-56-83; E-mail: tatiana.bagayeva@kpfu.ru

