

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Куницыной Татьяны Олеговны на тему: «Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой», представленную к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Повышение качества и пищевой ценности, а так же расширение ассортимента хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков является актуальной проблемой.

Особый интерес представляет использование для этой цели вторичного сырья, обладающего необходимыми технологическими свойствами и высокой пищевой, в том числе биологической ценностью.

Работа Куницыной Т. О. посвящена изучению влияния соевой окары на разработку хлебобулочных изделий из пшеничной и пшенично-ржаной муки, а также вафельных стаканчиков.

Для достижения поставленной цели автором проведены теоретические и экспериментальные исследования, а также испытание в промышленных условиях новых способов приготовления пшеничного, пшенично-ржаного хлеба и вафельных стаканчиков с заменой муки в рецептуре влажной и сухой соевой окарой.

Анализируя научные и практические результаты диссертационной работы, представленные в автореферате необходимо отметить, что исследования химического состава добавок влажной и сухой соевой окары позволяют обоснованно рекомендовать их для улучшения качества и пищевой ценности как хлебобулочных изделий, так и вафельных стаканчиков.

Автором теоретически обоснована и практически доказана целесообразность внесения соевой окары, определены рациональные дозировки замены муки. Разработана техническая документация на хлебобулочные изделия и вафельные стаканчики с соевой окарой. Результаты исследований экспериментально апробированы в промышленных условиях на предприятиях Орловской области.

Достоверность и обоснованность основных положений и выводов диссертации достигнута за счет детального рассмотрения всех вопросов предмета исследования; воспроизводимостью результатов, полученных теоретическим и практическим путем; многократно проверенных на практике данных.

Результаты исследований доложены на региональных и международных конференциях и симпозиумах. Материалы диссертации опубликованы в 20 печатных работах, на способы приготовления и составы хлебобулочных изделий получены 4 патента на изобретения.

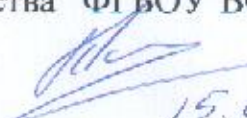
Работа имеет практическую ценность, доведена до разработки конкретных хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой апробированных на производстве на трех промышленных предприятиях.

К автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1. Учитывалась ли влияние влажной и сухой соевой окары на хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной хлебопекарной муки?
2. Неясно, чем обусловлен выбор дозировки влажной и сухой соевой окары 9 %?

Диссертационная работа выполнена в полном объеме и соответствует п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор – Куницына Татьяна Олеговна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук, профессор, директор научно-образовательного центра «Прикладные нанобиотехнологии», профессор кафедры пищевой инженерии аграрного производства ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет»
Тихонов Сергей Леонидович


15.05.2024г

Федеральное государственной бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»

Адрес: 620000, Уральский ФО, Свердловская область,

г. Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42

Тел. +7 9122769895; E-mail: tihonov75@bk.ru

Я, Тихонов Сергей Леонидович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Куницыной Татьяны Олеговны, и их дальнейшую обработку.

Подпись Тихонова С.Л.
Заверяю: Заместитель начальника
по общим вопросам



(Сергей Иванович)