

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пилякиной Вероники Дмитриевны «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Согласно «Нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» питание вносит до 50 % вклада в обеспечение здоровья и работоспособности человека от суммы всех факторов, влияющих на образ жизни. Одним из принципов здорового питания является соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макро- (белки, аминокислоты, жиры, жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества, микроэлементы, биологически активные вещества). Ведущее значение белка в рационе человека обусловлено тем, что незаменимые аминокислоты, критически важные для жизненных процессов, не синтезируются в организме и должны поступать с пищей.

Автором была поставлена и успешно реализована цель, заключающаяся в комплексной оценке обогащающего потенциала высокобелкового сырья растительного происхождения в технологии хлеба с повышенной биологической ценностью посредством изучения свойств сырья и моделирования структуры обогащающей смеси.

Пилякиной В.Д. проведена комплексная экспериментальная и теоретическая оценка функционально-технологического и нутриентного потенциала муки и обогащающей смеси из экструдатов сои сорта Опус, нута сорта Приво 1, амаранта сорта Универсал и люпина сорта Дега с позиций применения в технологии обогащенного хлеба из сортовой пшеничной муки. Определены предпочтения потребителей в отношении обогащенного хлеба и обогащающих ингредиентов; изучен комплекс характеристик муки из экструдатов представленных сортов сои, нута, амаранта и люпина, включая оценку качества белка. Установлено влияние муки из экструдатов высокобелковых культур на хлебопекарные свойства сортовой пшеничной муки. Предложен математический инструментарий для проектирования состава композитной смеси для производства обогащенного сбалансированным белком хлеба, исследованы закономерности биотехнологических процессов формирования качества хлеба с обогащающим ингредиентом, изучено влияние высокобелковой обогащающей добавки на нутриентный состав хлеба из сортовой пшеничной муки.

В результате выполненной работы автором обоснована перспективность использования экструдатов представленных сортов сои, нута, амаранта и люпина в качестве обогащающих ингредиентов хлебобулочных изделий. Разработана и утверждена нормативная документация на муку из экструдатов сои, нута, амаранта и люпина, проведена опытно-промышленная апробация способов получения высокобелковых ингредиентов, апробирован состав обогащающей смеси повышенной биологической ценности из экструдатов сои, нута, люпина в технологии хлеба, разработан рецептурный состав хлеба белого обогащенного, разработана и утверждена нормативная документация.

По теме диссертации опубликовано 17 работ, в том числе 4 в периодических изданиях, рекомендуемых ВАК.

По автореферату имеется следующий вопрос:

Исходя из текста автореферата, при замене части пшеничной муки на обогащающую смесь в количестве 5, 10, 15 и 20 % и приготовлении теста не использовались ферментные препараты. Насколько было бы целесообразно исследовать влияние ферментов на хлебопекарные свойства мучной смеси с различной массовой долей обогащающей добавки в ее составе?

Высказанный вопрос не снижает положительную оценку диссертационной работы, выполненной на высоком научном уровне.

Диссертационная работа «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба» соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Пилякина Вероника Дмитриевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

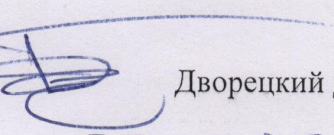
д.т.н. (05.17.08, 05.13.01),

профессор,

зав. кафедрой «Технологии

и оборудование пищевых

и химических производств»

 Дворецкий Дмитрий Станиславович


к.т.н. (1.5.6)

доцент кафедры «Технологии

и оборудование пищевых

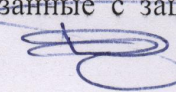
и химических производств»

25.05.26


 25.05.26 Устинская Яна Витальевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный технический университет»
392000, г. Тамбов, ул. Ленинградская, 1
тел.: 8(4752) 63-94-42
e-mail: dvoretzky@yahoo.com


Я, Дворецкий Дмитрий Станиславович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой Пилякиной Вероники Дмитриевны и их дальнейшую обработку.

 25.05.26

Я, Устинская Яна Витальевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой Пилякиной Вероники Дмитриевны и их дальнейшую обработку.

 25.05.26



ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
УЧЕНЫЙ СЕКРЕТАРЬ ТГТУ
 Г.В. Мозгова
« 25 » мая 20 г.