

## О Т З Ы В

на автореферат диссертации Стахурловой Анастасии Александровны «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности **05.18.01** – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

В настоящее время в связи с изменением экологической обстановки в России и в мире наблюдается усиление интереса к функциональным и лечебно-профилактическим продуктам. Большинство появляющихся новых продуктов относится именно к этой категории товаров. Улучшение состава продуктов массового потребления, повышение его биологической ценности имеет социальную направленность, так как позволяет удовлетворить потребность разных групп потребителей в эссенциальных нутриентах. В связи с этим диссертационная работа Стахурловой А.А. «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий» выполнена на актуальную тему.

Диссертантом подробно обоснована возможность применения экструдированного амаранта в технологии хлебопечения. Проведено широкое исследование потребительских предпочтений относительно хлебобулочных изделий среди жителей г. Воронеж, дан подробный анализ состава зерна амаранта в зависимости от сорта, что представляет собой ценную базу для других перспективных разработок. Изучено влияние муки амаранта на свойства его смеси с сортовой пшеничной мукой при различных соотношениях компонентов смеси; разработана рецептура хлеба, исследовано влияния муки из экструдата амаранта на созревание теста и качество готовых изделий.

К достоинствам работы следует отнести четко и логично сформулированные цель и задачи исследования, научную новизну и практическую значимость исследований; рациональную схему организации работ, большой объем трудоемких экспериментальных исследований; апробацию разработанных способов и рецептурных составов в опытно-промышленных условиях; разработку нормативной и технической документации на новый вид продукции. Достоверность результатов работы подтверждена использованием передовых инструментальных методов.

Основные результаты исследований обсуждены на международных, всероссийских научно-практических конференциях в период с 2015 по 2021 год. По теме диссертационного исследования опубликовано 35 научных работ, в том числе 3 в периодических изданиях, рекомендуемых ВАК Минобрнауки РФ, 3 – в журналах с индексацией Scopus и Web of Science.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. При обсуждении результатов потребительских предпочтений диссертант не указывает количество респондентов, участвующих в анкетировании.

2. В автореферате было бы желательно привести рецептуру разработанного хлеба с мукой амаранта

Следует отметить, что сделанные замечания не снижают научной и практической ценности диссертационной работы, объем и содержание которой соответствуют требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842), а ее автор Стахурлова А.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук, профессор,  
профессор кафедры товароведения и  
таможенной экспертизы Государственного  
казенного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Российская таможенная академия»  
140009, Московская область, г. Люберцы,  
Комсомольский проспект, д. 4  
Рабочий тел.: 8(495)503-76-66  
E-mail: vkrish@mail.ru

Криштафович  
Валентина  
Ивановна

*Подпись Криштафович В.И. завершено  
и.о. начальника отдела*



*16.11.2022*