

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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.

Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов позволяет расширить ассортимент продуктов питания, создать малоотходное производство и повысить его эффективность. Научный и практический интерес в качестве дополнительного источника питательных веществ представляют солодовые ростки, образующиеся в большом количестве на предприятиях солодового производства и идущие, в основном, на корм животных. В данном контексте работа Ветровой О.Н., посвящённая разработке технологии комплексной переработки солодовых ростков ячменя и оценке потребительских свойств полученных продуктов, является актуальной.

Научная новизна полученных результатов диссертационного исследования не вызывает сомнений, поскольку теоретически и экспериментально обоснованы параметры технологии глубокой комплексной переработки ростков ячменя, исследован химический состав и свойства полученных продуктов.

По материалам диссертационной работы опубликовано 18 научных трудов, в том числе 6 в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК, и одна 1 работа в журнале, входящем в базу данных Scopus. Новизна технических решений подтверждена утверждением технических документов на порошок ферментированный и сыр мягкий «Ячменный».

По автореферату имеются следующие замечания:

- из материалов автореферата неясно, учитывалось ли мнение потребителей при определении оптимальной дозировки порошка пищевого при производстве мягкого сыра;
- в материалах автореферата отсутствует обоснование использования сыворотки при создании обогащенного напитка с гидролизатом солодовых ростков ячменя.

