

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пилякиной Вероники Дмитриевны, выполненной на тему:

«Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба», представленной к защите в диссертационный совет 24.2.353.05 при ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Актуальность темы обусловлена глобальной проблемой алиментарных заболеваний, которые связаны с дефицитом или избытком пищевых веществ в рационе. По данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), до 80% заболеваний прямо или косвенно обусловлены нарушениями структуры питания. В мировом масштабе ВОЗ реализует Глобальную стратегию в области рациона питания, физической активности и здоровья, направленную на сокращение факторов риска неинфекционных болезней, связанных с несбалансированным питанием. Эта стратегия включает меры по обогащению продуктов питания ключевыми нутриентами с учётом национальных особенностей и традиций. Основы государственной политики РФ в области здорового питания предусматривают увеличение доли производства обогащённых и функциональных пищевых продуктов массового потребления. Диссертантом обосновано выбран объект исследований — обогащенные белковыми препаратами растительного происхождения хлебобулочные изделия. Растительные источники белка из экструдата сои сорта Опус, нута сорта Приво 1 и люпина сорта Дега характеризуются высоким содержанием белка, который может служить в качестве высокобелкового обогащающего ингредиента. Автором доказано, что использование данных добавок в хлебобулочных изделиях позволяет повысить их биологическую ценность.

Научная новизна представленной работы подтверждается тем, что автором научно обоснована эффективность применения обогащающей смеси белкового экструдата сои сорта Опус, нута сорта Приво 1, амаранта сорта Универсал и люпина сорта Дега для повышения пищевой ценности обогащенного хлеба из сортовой пшеничной муки. В качестве способа получения обогащающих ингредиентов автором обоснована и использована технология экструзии, позволившая получить содержание белка в экструдатах, превышающее этот показатель в муке пшеничной хлебопекарной высшего сорта в 1,7 – 4,1 раза, пищевых волокон – более чем в 20 раз, индивидуальных минеральных веществ от 3 до 20 раз.

Практическая значимость диссертации подтверждается разработкой и утверждением комплекса технической документации на муку из экструдатов

исследуемых сырьевых источников и на готовые изделия, а также результатами проведённой опытно-промышленной апробации технологии получения высокобелковых ингредиентов и обогащенных хлебобулочных изделий.

Таким образом, выбранное направление исследований направлено на решение важной научно-практической проблемы — повышение пищевой ценности массового продукта питания с целью компенсации дефицита белка пищевых волокон и минеральных веществ, что позволит расширить ассортимент обогащенных хлебобулочных изделий, адаптированных к потребностям разных групп населения и вносит вклад в решение проблемы профилактики алиментарных пищевых заболеваний.

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

Основные положения, заключения и практические предложения, отраженные в диссертационном труде, отвечают целям и задачам работы. Результаты исследований обработаны, их достоверность не вызывает сомнений. Выводы логически верны, сформулированы четко.

В качестве замечания хотелось отметить, что в автореферате на некоторых графиках (рисунок 7 и рисунок 8) не проставлены точки, отвечающие значениям экспериментальных данных.

На основании выше изложенного, считаю, что по своей актуальности, методике исполнения, научной и практической значимости диссертационная работа Пилякиной Вероники Дмитриевны, выполненной на тему: «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба» соответствует критериям, установленным п.9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» и ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Д.т.н., профессор, специальность 4.3.3,

Профессор базовой кафедры индустрия качества

ФГБОУ ВО «Российский экономический университет

имени Г.В. Плеханова».


Заслуженный работник высшей школы Российской Федерации»

15054, г. Москва, Стремянный переулок, д. 36



E-mail: Eliseeva.LG@rea.ru

Тел.: 8(903)761-9447




Елисеева Людмила Геннадьевна

24.05.2026 г.

ПОДПИСЬ 
Специалист по работе с персоналом 
20 г.