ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Ветровой Ольги Николаевны** на **«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

Современная технология солодового экстракта обеспечивает его высокую пищевую и биологическую ценность за счет максимальной активности гидролитических ферментов при минимальных затратах массы зерна на дыхание. Но вместе с тем, побочные продукты переработки солода - солодовые ростки характеризуются высоким содержанием белка и клетчатки, что создает необходимость создания или совершенствования технологий глубокой их переработки.

Исходя из вышеизложенного, диссертационная работа Ветровой О.Н., посвященная разработке технологии глубокой комплексной переработки побочных продуктов солодоращения с получением и оценкой их потребительских свойств является актуальной.

Научная новизна исследований соответствует паспорту специальности ВАК 05.18.15 и заключается в обосновании оптимальных параметров технологии глубокой комплексной переработки ростков ячменя; исследованию химического состава побочных продуктов солодоращения, полученных с помощью ферментативного гидролиза; обоснованию количества вводимых продуктов ферментолиза при создании обогащенных продуктов питания: мягкого сыра «Ячменный» и напитка «Росток».

Результаты диссертационных исследований достаточно опубликованы: 18 научных работ, из них 6 статей в научных изданиях, включенных в Перечень ВАК; 1 статья в журнале, индексируемом в базе Scopus.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертация «Разработка технологии глубокой комплексной переработки побочных продуктов солодоращения и оценка потребительских свойств полученных продуктов» по актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Ветрова Ольга Николаевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой пищевой
инженерии ФГБОУ ВО «Уральский
государственный экономический
университет» Тихонов Сергей Леонидович

30.08.2021 г

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,
620144, Россия, г. Екатеринбург, ул.8 Марта/Народной Воли, 62/45
Тел.: 89122769895
E-mail: tihonov75@bk.ru

Подпись Тихонова С.Л. удостоверяю.
Начальник отдела управления по работе
с персоналом Ю.А. Святская