

О Т З Ы В

на автореферат диссертационной работы Бочкаревой Ирины Анатольевны на тему: «Разработка методов определения макаронных свойств зерна и способов регулирования технологических параметров производства макаронных изделий с заданными потребительскими свойствами», 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

Макаронные изделия из твёрдых сортов пшеницы производятся в очень незначительном количестве. Это объясняется тем, что стоимость сырья высока, т.к. твёрдая пшеница требует особых климатических условий, а процесс ее обработки сложен и трудоёмок. Поэтому особенно важно выявить показатели зерна, влияющие в наибольшей степени на показатели качества макаронных изделий.

На основании выше изложенного, работа Бочкаревой И. А., посвященная разработке методов определения макаронных свойств зерна и способов регулирования технологических параметров производства макаронных изделий с заданными потребительскими свойствами, является актуальной.

Автором четко определена цель и намечены задачи, каждая из которых, согласно автореферату, успешно решены.

Теоретические и экспериментальные исследования позволили Ирине Анатольевне разработать экспрессный метод оценки макаронных свойств муки на основе фрактографического анализа, способ оптимизации технологического процесса производства макаронных изделий посредством регулирования температурно-влажностных режимов замеса макаронного теста с учетом физико-химических показателей качества зерна, установить возможность прогнозирования потребительских свойств макаронных изделий с заранее заданными свойствами с учетом показателя твердозерности и температурно-влажностных режимов замеса макаронного теста.

Новизна технических решений представленных исследований подтверждена охранными документами.

Достоверность основных положений разработанных автором теоретических предпосылок подтверждена результатами экспериментальных исследований и промышленной апробацией методики определения показателя твердозерности для прогнозирования макаронных свойств муки.

К замечаниям по тексту автореферата следует отнести следующее:

- в автореферате на стр.8 представлена структурная схема проведения исследований «Совершенствование методов оценки потребительских свойств макаронных изделий», однако этапы исследований относятся к самой диссертационной работе;

- таблица 4 трудно читаема, а на представленных в таблице 5 графиках не указано к какой из осей ординат относится каждая из приведенных зависимостей;

- не совсем понятно, с какой целью представлена на стр. 12 функциональная схема (рис. 3).

Однако указанные замечания не снижают ценности проведенной соискателем работы. Считаю, что диссертационная работа Бочкаревой И.А. на тему: «Разработка методов определения макаронных свойств зерна и способов регулирования технологических параметров производства макаронных изделий с заданными потребительскими свойствами», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук, по содержанию, научному уровню, теоретическим и практическим результатам отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Иоргачева Екатерина Георгиевна
Заведующая кафедрой «Технология хлеба,
кондитерских, макаронных изделий и
пищеконцентратов», профессор,
доктор технических наук по специальности
05.18.01 – Технология хлебопекарных продуктов
и пищевых концентратов
Одесской национальной академии пищевых технологий
Адрес: Украина, 65039, г. Одеса,
ул. Канатная, 112, ауд. Д-207
Тел.: +38 (048) 712-40-73
E-mail: iorgachova@gmail.com

Подпись Иоргачевой Е.Г. заверяю
Ученый секретарь ОНАПТ
к.ф.-м.н., доц.



Ю.С. Федченко