

Отзыв 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

Среди всей совокупности факторов, определяющих «качество» жизни, питанию принадлежит одна из исключительных ролей. В настоящее время в Российской Федерации остро стоит проблема удовлетворения физиологических потребностей населения высококачественными, биологически полноценными и безопасными продуктами питания. Хлебобулочные изделия в пищевом рационе населения характеризуются относительно низкой биологической ценностью. Поэтому поиск новых видов нетрадиционного сырья и разработка технологий различных видов продуктов с его применением сегодня является актуальной задачей. В связи с этим можно считать, что диссертационная работа Стахурловой А.А. «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий» выполнена на актуальную тему.

Научная новизна работы заключается в том, что диссертантом теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность применения муки из экструдата амаранта сорта Универсал в технологии хлеба. Установлено положительное влияние зерна амаранта на физиологическое состояние лабораторных животных. Выявлена способность экструдата амаранта сорбировать ионы тяжелых металлов и описаны уравнения сорбции. На основании инфракрасных спектров определено влияние процесса экструзии на структуру зерна амаранта. Рассмотрено взаимодействие муки из эструдата амаранта с пшеничной хлебопекарной мукой через определение хлебопекарных, реологических и потребительских свойств.

Судя по автореферату, работа также обладает практической значимостью, подтвержденной разработкой нормативной и технической документации на новый вид изделия и апробацией предложенной рецептуры в опытно-промышленных условиях.

Материалы исследования разносторонне обсуждены на научных конференциях различного уровня, что подтверждает достоверность и ценность проделанной работы.

Вопросы и замечания по автореферату:

1. Исходя из данных таблиц 1 и 2 автореферата сорт амаранта Универсал действительно является лидером по содержанию многих пищевых нутриентов по сравнению с другими сортами. Были ли учтены такие показатели данного сорта, как урожайность, устойчивость к вредителям и требования к качеству почв?
2. Как известно, амарантовое масло является ценным сырьем, и его предварительно отделяют от семян в технологии их переработки. Автор работал с целым зерном амаранта? Были ли проведены исследования по сохранению уникальных компонентов масла в экструдате?
3. Как компенсировали снижение содержания клейковины в хлебе при замене 20% пшеничной муки на амарантовую? Как это сказалось на показателях качества готового изделия?

В целом приведенные выше замечания не снижают ценность представленной работы.

Судя по автореферату, диссертационная работа Стахурловой Анастасии Александровны соответствует требованиям 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 по специальности
05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых
продуктов функционального и специализированного
назначения и общественного питания», доцент,
зав. кафедрой биотехнологии продуктов питания
из растительного и животного сырья


Никитин Игорь Алексеевич

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»
109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д.73
т. +7(495)670-44-20
e-mail: nikitinia@mgutm.ru

15.11.2021 г.

