

## ОТЗЫВ

**на автореферат кандидатской диссертации Корневой Елены Сергеевны на тему «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера» по специальности 4.3.3. Пищевые системы**

Представленная тема диссертационного исследования посвящена актуальной теме по практической реализации использования интродуцированных культур на примере якона в технологии мучных кондитерских изделий.

Научная новизна работы и личный вклад диссертанта не вызывают сомнений: получены новые данные по функционально-технологическим характеристикам полуфабриката якона, вещественному составу полуфабриката якона, установлены закономерности биотехнологических процессов формирования качества пищевых систем и др. Отдельно следует отметить практическую значимость работы в части разработки способа получения порошкообразного полуфабриката якона и рецептурного состава крекера с его добавлением и разработку нормативной документации, а также экспериментальное обоснование эффективности применения муки из якона как функционального пищевого ингредиента на лабораторных животных. При исследовании сырья, полуфабриката якона, полуфабриката крекера и готовых изделий применялись как общепринятые, так и специальные методы исследования.

По содержанию и оформлению материалов автореферата имеются отдельные вопросы и замечания, а именно:


- на стр.8 автореферата при изучении функционально-технологических свойств муки из якона с различной гранулометрией установлено, что с уменьшением размера частиц увеличивается жиро- и водосвязывающая способности. Какая гранулометрия является наиболее предпочтительной при использовании в технологии крекера?

- на стр. 13 автореферат автор отмечает, что крекер с внесением муки из якона может быть идентифицирован как функциональный по пищевым волокнам, фосфору, марганцу и меди. Определен ли процент удовлетворения суточной потребности в данных веществах?

Приведенные замечания не являются принципиальными и не снижают научную и прикладную значимость представленной диссертационной работы.

Диссертационная работа носит законченный характер, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор работы Корнева Елена Сергеевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Декан Факультета агропищевых биотехнологий и пищевой инженерии Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»,  
ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»  
Кандидат технических наук, специальность 05.18.15 –  
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

  
Лях Владимир Алексеевич  
«23» сентября 2024 г.

Почтовый адрес: 690922, Приморский край, г. Владивосток,  
о. Русский, п. Аякс, 10, ФГАОУ ВО «Дальневосточный  
федеральный университет»  
Тел. +7(423)265-24-24 доб. 1007, e-mail: lyah.va@dvvfu.ru

  
Подпись *Ляхова Е.В.*  
Директор  
Кадрового администрирования ДВФУ  
Ляхова Е.В.  
«23» 09» 2024 