

Отзыв

на автореферат диссертации

Лупановой Оксаны Александровны

«Разработка технологии и оценка потребительских свойств кондитерских изделий с красителями из амаранта»,
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»

Диссертационная работа посвящена получению натуральных пищевых красителей. Целью работы являлось решение комплекса научно-практических задач, направленных на разработку ресурсосберегающего способа получения натуральных пищевых красителей из отечественного сырьевого источника и повышения потребительских свойств многоцветных кондитерских масс.

В работе изучены закономерности процесса экстрагирования бетацианина и хлорофилла из листовой массы амаранта сорта Валентина. Получены водный и водно-спиртовой экстракты листовой массы амаранта сорта Валентина, как пищевые красители в вишнево-красной цветовой гамме, спиртовой экстракт – как краситель в зеленой цветовой гамме.

Работа вызывает интерес с позиций установления закономерностей избирательной экстракции бетацианина и хлорофилла, доказательства рН-стабильности водного и водно-спиртового экстрактов и сохранности свойств спиртового экстракта в процессе хранения, установления влияния экстрактов амаранта на потребительские свойства пастильной и карамельной кондитерских масс.

Проведенные исследования позволили автору разработать рецептуры многоцветных кондитерских изделий, подать заявки на изобретения.

Недостатки в содержании и оформлении автореферата:

- из материалов автореферата не ясно каким образом выбиралась концентрация водно-этанольного экстрагента;

- в разделе 3.8 исследование микробиологических характеристик экстрактов из листовой массы амаранта проводили по КМАФАнМ, достаточно ли этих исследований для определения микробиологической безопасности экстрактов?

- в разделе 3.11 - не ясно в каких условиях целесообразно хранение зефира - в светонепроницаемых или затемненных упаковочных материалах?

Недостатки в содержании и оформлении автореферата не оказывают принципиального влияния на научную новизну, актуальность и практическую значимость работы.

Судя по автореферату, диссертация представляет собой законченную научно-квалификационную работу, которая соответствующей критериям пп.9-14 Положения «О присуждении ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а соискатель - Лупанова Оксана Александровна 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».

Менеджер по технологии
и инновациям экструзионных
продуктов

**Кандидат технических наук
по специальностям**

**05.18.12 – Процессы и аппараты
пищевых производств,**

**05.18.01 - Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства**

Название организации:

ООО «Келлогг Рус»

Почтовый адрес:

394033, г. Воронеж, ул. Витрука, д. 4

Тел.: +7 (473) 2229397

e-mail: Maksim.Glukhov@kellogg.com

сайт: www.kelloggscompany.ru

Глухов Максим Алексеевич



« 09 » 03 2016 г.