

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба»

Формирование потребительского рынка здорового питания относится к приоритетным задачам и обуславливает направления исследований в области проектирования пищевых систем. Работа Пилякиной В.Д. выполнена в рамках этой задачи и в полной мере отвечает критерию актуальности. Этот аспект подчеркивают и результаты выборочных маркетинговых исследований, представленных в автореферате.

Представленные в диссертационной работе исследования связаны с обоснованием перспектив применения высокобелкового растительного сырья отечественного происхождения в технологии хлебобулочных изделий. В качестве сырьевых источников рассмотрены соя сорта Опус, нут сорта Приво 1, амарант сорта Универсал и люпин сорта Дега, из которых получены экструдированные продукты, в последующем измельченные и скомпонованные в обогащающую смесь. Изучены состав и технологические свойства экструдатов, влияние обогащающей высокобелковой смеси на биотехнологические процессы созревания теста, показатели качества и нутриентный состав готовых изделий. Исследована и проанализирована биологическая ценности как экструдатов, так и хлеба с внесением обогащающей смеси.

Судя по автореферату, диссертационное исследование обладает научной новизной и практической значимостью. Обладает целостностью, начиная от выращивания сырьевых источников в условиях УНТЦ «Агротехнология» Воронежского ГАУ и завершая разработкой нормативной документации на экструдаты и обогащенный хлеб, а также апробацией рецептурных составов в опытно-промышленных условиях.

Результаты исследований заслушивались на научных форумах различного уровня, опубликованы в 17 работах, 4 из них – в журналах из списка ВАК.


При положительной оценке результатов исследований, приведенных в автореферате, стоит отметить:

- с.7 – для оценки результатов маркетинговых исследований целесообразно было бы привести объем выборки и методику проведения исследований;

- с.9 – при выборе состава обогащающей смеси из ингредиентов исключен экстракт амаранта, хотя по результатам нутриентного состава он демонстрирует хорошие позиции в сравнении с другими экстрактами. Было бы целесообразно дать объяснение этому решению.

Отмеченные замечания носят рекомендательный характер и могут быть использованы в дальнейшей работе.

В целом, судя по автореферату, работа Пилякиной В.В. «Применение экстрактов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба» соответствует требованиям пп.9-14 Постановления Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. N 842 «О порядке присуждения ученых степеней», а ее автор присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Заведующий кафедрой товароведения и технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»,
д.т.н., профессор  Попов Владимир Григорьевич

Специальность 05.18.15. – Технология товароведения пищевых продуктов функционального и специализированного назначения


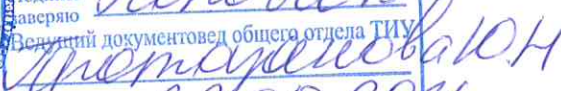
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский индустриальный университет»
62500, Уральский федеральный округ, Тюменская область,
г. Тюмень, ул. Володарского, 38

Тел.: 8(3452) 283 605

E-mail: popovvg@tyuiu.ru

Я, Попов Владимир Григорьевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой Пилякиной Вероники Дмитриевны и их дальнейшую обработку.



Подпись
завряю 
Ведущий документовед общего отдела ТИУ

22.05.2016