

## ОТЗЫВ на автореферат диссертационной работы

Стахурловой Анастасии Александровны на тему «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

В последние годы мировой рынок здорового питания развивается высокими темпами. Эту тенденцию наблюдаем и на российском потребителе, который проводит переоценку своего рациона в пользу здорового питания. Даже в условиях экономии, значительная часть населения внимательно подходит к выбору продуктов питания и напитков, обращая внимание на продукцию со сбалансированным составом. Поэтому научные разработки по повышению пищевой ценности традиционных продуктов являются весьма актуальными.

Из общего массива исследований, приведенных в автореферате, хотелось бы отметить изучение сортовых различий зерна амаранта, эксперименты с использованием лабораторных животных для подтверждения положительного физиологического эффекта при внесении амаранта в пищевой рацион, подробный анализ влияния эструдата амаранта реологические свойства теста на приборах Брабендера, математический подход к обоснованию рецептурного состава хлеба с учетом прогнозируемого качества и обеспечения критериев нутриентного состава. Интересно обоснование направлений исследований – обработка результатов мнения потребителей методов взаимосвязи переменных.

Судя по автореферату, работа соответствует критериям по научной новизне и практической значимости. Подтверждением чему являются опубликование 3 работ с индексацией базами Scopus и Web of Science, 3 в научных журналах, рекомендуемых ВАК. С позиций практической значимости – разработка стандартов организации как на сырьевой ингредиент, так и на готовый продукт.

Однако при ознакомлении с материалами, представленными в автореферате, к автору возникли вопросы, требующие обсуждения:

- в научной литературе встречается более широкий круг сортов амаранта. Целесообразно было бы указать выбор именно этих сортов для последующего скрининга;
- результаты исследования состава зерна амаранта приведены без доверительного интервала, что вызывает вопросы повторности проведенных испытаний и их статистической обработки.

Исходя из представленных в автореферате данных, можно сделать следующие выводы: в целом, работа Стахурловой А.А. является научной квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, написана научным языком, грамотно, стиль изложения доказательный. Работа содержит достаточное количество данных, имеет пояснения, рисунки, графики, представляет научный и практический, замечания по работе не носят принципиального характера.

Диссертационная работа на тему «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий» соответствует требованиям Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ, а ее автор, Стахурлова Анастасия 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.

Заслуженный работник высшей школы РФ,

Доктор технических наук,  
профессор кафедры товароведения  
и товарной экспертизы

ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

117997, г. Москва, Стремянный пер., 36, корп. 6, 437 каб.

Тел.: 8 (499) 237-94-97

Эл. почта: Eliseeva.LG@rea.ru

  
Елисеева Людмила Геннадьевна

