

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Ветровой Ольги Николаевны

«Разработка технологии глубокой комплексной переработки побочных продуктов солодоращения и оценка потребительских свойств полученных продуктов»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05. 18. 15 –Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Автореферат представлен на 19 страницах, включает краткое содержание разделов диссертационной работы, 7 выводов, список работ автора из 18 наименований, в т.ч. 6 публикаций в журналах, рекомендованных ВАК, 1 в журналах, входящих в базу Scopus.

Технологии глубокой комплексной переработки растительного сырья имеют приоритетное значение для пищевой промышленности, поэтому тема исследований Ветровой Ольги Николаевны актуальна.

Автор использует биотехнологический способ обработки солодовых ростков с использованием ферментных препаратов целлюлолитического и ксилолитического действия, что способствует размягчению растительных волокон и сохраняет все полезные свойства исходного сырья. В результате проведенных научных исследований получены продукты ферментализации, порошок из солодовых ростков ячменя и пищевой гидролизат из ферментированных солодовых ростков. Продукты ферментализации ростков ячменя использованы для создания обогащенных продуктов питания - мягкого сыра «Ячменный» и напитка «Росток», на которые разработаны проекты ТУ и ТИ. Произведена производственная апробация технологии мягкого сыра на предприятии «Почеп-молоко».

В работе использованы общепринятые методы исследования, достоверность полученных результатов подтверждается проведением экспериментов в 3-5 кратной повторности, использованы компьютерные программы Statistika 12.0, Microsoft Office Excel 2013.

Апробация работы подтверждена на научных конференциях и в 18 публикациях. Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках пунктов 3,5,6 паспорта специальности 05.18. 15, которая состоит в теоретическом и экспериментальном обосновании параметров технологии глубокой комплексной переработки ростков ячменя, что позволяет получить ферментированный порошок и гидролизат. Изучен химический состав ферментированного гидролизата и порошка.

Однако имеются некоторые замечания и вопросы по содержанию автореферата:

1. Из технологической схемы комплексной переработки солодовых ростков стр.10 а.р. (рис. 2) не ясно, не указаны параметры многих технологических операций, а именно:

- В каком соотношении смешиваются гидролизат 1 и гидролизат 2?
- Каковы параметры центрифугирования?
- Какие параметры применены для сгущения и охлаждения смеси гидролизатов?

2. На стр. 12 автореферата не приведены результаты исследования перевариваемости порошка, ферментированного после гидролиза ферментными препаратами.

