

## О Т З Ы В

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

Известно, что хлебобулочные изделия являются пищевыми продуктами массового спроса и ежедневного потребления, поэтому путем корректировки их химического состава можно положительно влиять на пищевой статус и состояние здоровья людей. Химический состав большинства видов и сортов хлебобулочных изделий характеризуется высоким содержанием углеводов и несбалансированностью по содержанию белков, пищевых волокон, минеральных веществ и витаминов. Тема диссертационной работы актуальна, так как она посвящена разработке хлебобулочных изделий, обогащенных экструдатом, полученным из зерна амаранта, обладающим повышенной пищевой и биологической ценностью.

Автором научно обоснована целесообразность использования муки, полученной из экструдата зерна амаранта, в технологии хлебобулочных изделий путём всестороннего исследования ее химического состава, функционально-технологических, хлебопекарных и реологических свойств; математически обоснована рациональная дозировка нетрадиционной для хлебопечения амарантовой муки для повышения пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий; установлено, что введение 17% муки, полученной из экструдата зерна амаранта, в рецептуру пшеничного хлеба повышает содержание в нем незаменимой аминокислоты – лизина в 2 раза, кальция и пищевых волокон в 2,5 раза по сравнению с традиционным хлебом.

Достоверность полученных экспериментальных данных подтверждается использованием современных научных приборов и методов исследований, математической обработкой полученных результатов.

Результаты выполненных исследований автором широко освещены в 35 опубликованных научных работах, в том числе в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, и журналах с индексацией в авторитетных международных базах научного цитирования Scopus и Web of Science.

Практическая значимость диссертационного исследования подтверждена разработкой нормативной и технической документации на муку, полученную из экструдата зерна амаранта и на хлеб белый амарантовый, а также апробацией разработанной рецептуры хлебобулочного изделия в опытно-промышленных условиях.

Замечания на основании оценки материала автореферата:

- к большому сожалению, технологическая и техническая новизна диссертационной работы не подтверждена охранными документами на объекты интеллектуальной собственности;

- автор в заглавии работы и в тексте автореферата употребляет словосочетание «применение амаранта», в то время как на самом деле он использовал экструдат, полученный из зерна амаранта;

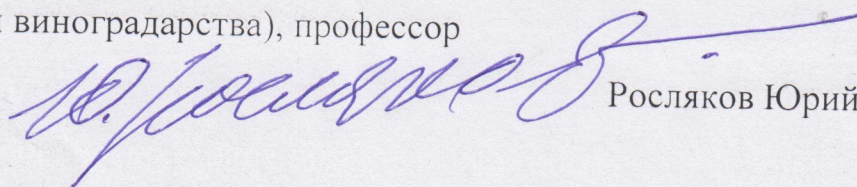
- в материалах автореферата было бы целесообразно привести сравнительную характеристику хлеба белого, полученного из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта и хлеба выпеченного из той же муки, но с внесением в рецептуру муки, полученной из экструдата зерна амаранта.

Указанные замечания не влияют на общую положительную оценку выполненной диссертационной работы.

Судя по автореферату, представленная диссертация является завершенной научно-квалифицированной работой, соответствующей требованиям ВАК при Минобрнауки РФ, предъявляемым к диссертациям на

соискание ученой степени кандидата технических наук, изложенным в пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 г. № 842 (с изменениями от 01.10.2018 г. и от 26.05.2020 г. ), 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.

Профессор кафедры пищевой инженерии,  
доктор технических наук (по специальности 05.18.01 –  
Технология обработки, хранения и переработки злаковых,  
бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной  
продукции и виноградарства), профессор



Росляков Юрий Федорович

Контактная информация:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Кубанский государственный технологический  
университет»;

350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, корп. «Г», каб. 319.

Телефоны: 8 (861) 255-15-98; 8 (909)-449-36-20.

Эл. почта: lizaveta\_ros@mail.ru



*Рослякова Ю.Ф.*  
Подпись \_\_\_\_\_ удостоверяю  
Начальник отдела  
кадров сотрудников  
*Руссу* Е.И. Руссу  
« 01 » 12 20 21 г.