

Отзыв

на автореферат диссертации Куницыной Татьяны Олеговны на тему: «Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой», представленный к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3 Пищевые системы

Окара, представляет собой побочный продукт соевых продуктов, таких как соевое молоко и тофу, который содержит необходимые питательные вещества (белки, клетчатку, изофлавоны и пр.), связанные со здоровьем (например, для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, рака и пр.). Окара рассматривается в качестве функционального ингредиента в самых разных продуктах (супов, закусок, марципанов и пр.). Работа Куницыной Татьяны Олеговны является актуальной, поскольку посвящена проведению технологических изысканий с целью снижения проблемы использования пищевых отходов за счет создания продуктов питания обладающих повышенной пищевой ценностью.

Соискателем осуществлены исследования, направленные на получение новых сведений о: биохимическом составе, в том числе антипитательных соединениях, окары из сорта сои Мезенка; функционально-технологических свойствах сухой и влажной окары; возможности использования окары при изготовлении хлебобулочной продукции и съедобной упаковки.

Научная новизна представленной диссертационной работы подтверждена 4 патентами, публикациями в изданиях, в том числе рекомендованных ВАК, индексируемых международной базой данных Web of Science.

Практическая значимость диссертационной работы подтверждается результатами апробации в условиях производства (на предприятиях ООО «Колпнянский хлебозавод», п.г.т. Колпна, ИП Ададунова Е.Г., г. Орел, ООО «Змиевский хлебокомбинат», п. Змиевка) и разработанной нормативной документацией на продукцию (сдобные и пшенично-ржаные хлебобулочные изделия, вафли). Результаты диссертационного исследования используются в учебном процессе обучающихся Орловского государственного университета им. И.С. Тургенева (направление подготовки «Продукты питания из растительного сырья»).

Анализ диссертационного исследования, автореферата и основных публикаций Куницыной Татьяны Олеговны подтверждает ее личный вклад в получение защищаемых результатов.

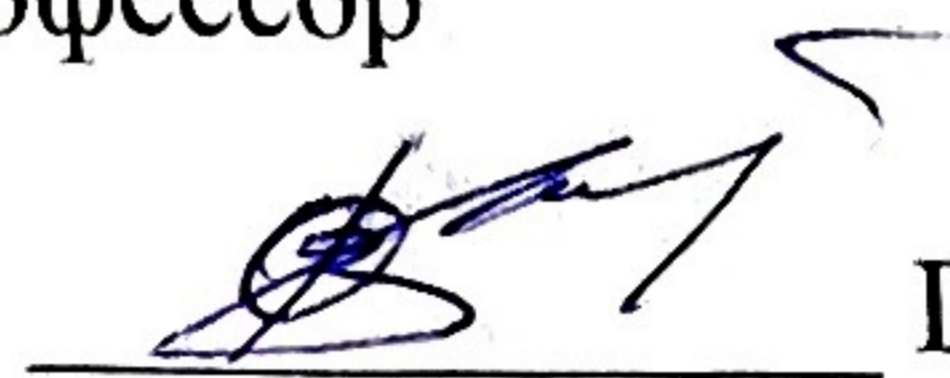
Степень обоснованности и достоверности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертационной работе, не вызывают сомнений. Однако по тексту автореферата имеются замечания, не снижающие достоинств работы в целом:

- целесообразно было привести показатель «растекаемость вафельного теста» к безразмерному виду, как коэффициент растекаемости;
- не понятно, почему снижается намокаемость вафельных изделий при внесении окары?
- соискатель не указал методы статистического анализа, которые использовал при обработке и интерпритации полученных результатов.

Диссертационная работа выполнена в полном объеме и соответствует п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утверждённого постановлением

Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор – Куницына Татьяна Олеговна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Главный научный сотрудник отдела пищевых систем и биотехнологий,
доктор технических наук, профессор



Голуб Ольга Валентиновна
20 мая 2024 г.

05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки
Сибирский федеральный научный центр агrobiотехнологий
Российской академии наук
630501, Новосибирская область, Новосибирский район,
р.п. Краснообск, ул. Центральная, 2б
Тел.: +7(383) 348-14-40
e-mail: office@sfisca.ru

Я, Голуб Ольга Валентиновна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Куницыной Татьяны Олеговны, и их дальнейшую обработку.

Подпись заверяю, заместитель директора по научно-технической работе, кандидат химических наук



Захаренко Александр Михайлович