

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Маслова Александра Васильевича «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Актуальность темы

На сегодняшний день стратегической задачей государства является создание условий для сбалансированного питания граждан, а также решения проблемы роста заболеваемости населения. Производство продукции нового поколения с заданными показателями, разработка инновационных технологий переработки сельскохозяйственного сырья и производство пищевых ингредиентов для получения новых видов обогащенной пищевой продукции, отвечающей принципам здорового питания актуально. С точки зрения химического состава и технологических свойств к перспективному сырью для создания комплексной добавки относятся пророщенная спельта, семена тыквы, грибы вешенки и ягоды крыжовника.

В связи с этим цель работы - оптимизация состава пищевой комплексной добавки с применением растительного сырья и ее использование при производстве пшеничных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с заданными свойствами – имеет важное значение для хлебопекарной отрасли и предприятий общественного питания.

Научная новизна

Автором обоснована, научно и экспериментально доказана целесообразность применения пищевой комплексной добавки при производстве хлебобулочных изделий, что позволяет сократить процесс приготовления пшеничных тестовых полуфабрикатов на 33,3 % при безопасном способе тестоведения, на 30,6 % при опарном способе, ржано-пшеничного теста на 8,3 % по сравнению с контрольными образцами и улучшить качество готовой продукции. Новизна состоит в разработке и использовании пищевой комплексной добавки на основе пророщенной спельты, порошков семян тыквы, грибов вешенок, ягод крыжовника и муки пшеничной обойной для активации дрожжей. Предложенная добавка позволяет увеличить подъемную силу на 46,9 %, зимазную активность на 37,7 %, мальтазную активность на 13,4 % по сравнению с контролем.

Достоверность результатов

Степень достоверности результатов проведенных исследований обусловлена применением современных методов анализа, математической

обработкой полученных результатов исследований и публикацией основных положений работы, их представлением на конференциях различного уровня.

Практическая значимость

Практическая значимость работы заключается в формулировании и обосновании комплексного подхода к технологии получения пищевой комплексной добавки на основе пророщенной спельты, порошков семян тыквы, грибов вешенок, ягод крыжовника. Разработана и утверждена нормативно-техническая документация: на пищевую комплексную добавку «Вкус осени».

Работа изложена целостно, логично, техническим языком, однако к работе имеются следующие пожелания:

- так как автореферат перегружен графическим материалом, часть информации желательно перенести в презентацию, которую использовать в период защиты диссертационной работы.

Указанные замечания не снижают ценности представленной работы.

Выполненная Масловым А.В. диссертационная работа, судя по автореферату, соответствует требованиям пунктов 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 №842 (в действующей редакции), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор, Маслов Александр Васильевич, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Профессор кафедры индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса
ФГБОУ ВО «Российский
биотехнологический университет
(РОСБИОТЕХ)»,
доктор технических наук (05.18.15 – Технология
и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного
назначения и общественного питания),
профессор

Васюкова Анна Тимофеевна



Сведения об организации:

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Россия, 125080, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11, корпус А, тел.: 8 (800) 550-36-02, e-mail: VasyukovaAT@mgupp.ru