

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему: «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Развитие пищевых отраслей АПК одна из главных задач РФ, так как пищевые отрасли восполняют растущие потребности населения в качественных и безопасных продуктах питания. Данное направление развития нашло отражение в «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации» до 2030 года, в котором обозначены приоритетные направления: разработка технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции и продвижение принципов здорового питания, а также на сохранение независимости государства в критических важных сферах жизнеобеспечения за счет высокой результативности научных исследований и разработок путем практического их внедрения.

Следует отметить, что потребительский рынок в настоящее время, по-прежнему, не обеспечивает запросы населения в продуктах питания, в полной мере поддерживающих здоровье населения, что обуславливает целесообразность продолжения исследований в этом направлении. Важным аспектом решения этой проблемы является возможность ее практической реализации. В связи с чем, существует запрос на обогащающие ингредиенты отечественного происхождения, доступные, идентифицируемые и обладающие как технологическими, так и нутриентными достоинствами.

Учитывая вышеизложенное, следует считать научное направление данной диссертационной работы актуальным, имеющим практическое значение и представляющим интерес для пищевой промышленности.

Научная новизна заключается в проведении комплексной экспериментальной и теоретической оценки функционально - технологического и нутриентного потенциала муки и обогащающей смеси из экструдатов сои сорта Опус, нута сорта Приво 1, амаранта сорта Универсал и люпина сорта Дега с позиций применения в технологии обогащенного хлеба из сортовой пшеничной муки.

Практическая значимость работы включает в себя: обоснование перспективности использования экструдатов сои сорта Опус, нута сорта Приво 1, амаранта сорта Универсал, а также люпина сорта Дега в качестве обогащающих ингредиентов хлебобулочных изделий, разработку нормативно-технической документации и их промышленную апробацию в условиях учебно-научно-производственного комплекса «Агропереработка» ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, обогащенного хлеба – в условиях ОСП ООО «Европа» гипермаркет «Европа-53» г. Воронеж.

Автореферат написан логичным и грамотным языком, содержит табличный и графический материал. Основные выводы по работе соответствуют поставленным задачам.

По теме диссертационной работы опубликовано 17 работ, в том числе 4 в периодических изданиях, рекомендуемых ВАК.

По автореферату имеются незначительные замечания, которые не снижают общую ценность работы:

1. На странице 9 автореферата приводятся данные по изменению показателя «качество клейковины» на приборе ИДК в зависимости от вносимой обогащающей добавки (соя, нут, люпин) и их влияние на показатель ИДК. Желательно было бы не только констатировать факт влияния, но и указать на механизм укрепления клейковинного каркаса в случае добавления нута и расслабления клейковины в случае замены части муки на соевую и люпиновую муку. Так как этот фактор оказывает влияние на выбор технологии приготовления теста

2. Из реферата не понятно какая технология рекомендуется для производства «Хлеба белого обогащенного» в производственных условиях.

Данные замечания не снижают общей положительной оценки рецензируемого диссертационного исследования. Учитывая вышеизложенное считаю, что диссертация Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба» отвечает требованиям, предъявляемым к докторским диссертациями ВАК РФ (Положение «О порядке присуждения ученых степеней» утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842), а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук, профессор по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», профессор кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ»

Адрес:
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
E-mail: sokol_n.v@mail.ru
Телефон: +7(938)4746957
Дата 16.06.2026



Я, Сокол Наталья Викторовна, даю согласие на обработку персональных данных, включения их в аттестационное дело Пилякиной Вероники Дмитриевны, размещение отзыва на сайте ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» и на сайте ВАК РФ.