

ОТЗЫВ

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

Обеспечение населения качественными хлебобулочными изделиями в объеме и ассортименте, создающем возможности для здорового питания населения, и увеличение производства обогащенных различными микронутриентами и специализированных хлебобулочных изделий, являются одними из основных задач в рамках правительственных программ по повышению качества жизни населения.

В связи с этим, исследования, посвященные теоретическому обоснованию и разработке способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий, включающие в себя анализ сортовых различий амаранта, изучение влияния муки из экструдата амаранта на хлебопекарные свойства композитных смесей, биотехнологические процессы созревания полуфабрикатов и формирование качества готовых обогащенных изделий, являются актуальными.

Научная новизна исследований и полученных результатов заключается в установлении лояльности потребителей к обогащенным хлебобулочным изделиям с учетом целевых групп как обоснования направления исследования, изучении сенсорных, физико-химических и функционально-технологических свойств экструдата, обосновании функциональности экструдата амаранта на основе изучения сорбции двухвалентных металлов и методом *in vivo*, изучении хлебопекарных и реологических свойств мучных смесей с амарантовой мукой, разработке математической модели структуры мучной смеси, установлении закономерностей влияния влияния муки из экструдата амаранта на процессы созревание теста и качество готовых изделий.

Следует отметить практическую значимость исследований – разработку и утверждение комплекта нормативной и технической документации на муку из экструдата амаранта и хлеб с ней. Предлагаемые технологические решения успешно прошли апробацию в опытно-промышленных условиях учебно-научно-производственного комплекса «Агропереработка» (Воронежский ГАУ).

Разработки автора экспонировались и отмечены медалями и грамотами на региональных выставках - «Агросезон» (2017 г., 2018 г., 2020 г.), «ВоронежАгро-2018». Выводы отражают суть проведенных исследований.

Результаты работы опубликованы в 35 работах, в том числе 3 с индексацией базами Scopus и Web of Science, 3 в научных журналах, рекомендуемых ВАК.

Вместе с тем по материалам автореферата имеются замечания:

- не приведено обоснование способа приготовления теста, выбранного за базовый при выполнении блока исследований по влиянию муки из экструдата амаранта на процессы созревания и качество хлеба;

- было бы целесообразным привести данные по покрытию суточной потребности организма в компонентах, которые вносятся с амарантовой мукой в разработанные изделия, используя новые подходы, изложенные в Национальном руководстве «Нутрициология и клиническая диетология»: национальное руководство/ под редакцией, В.А. Тутельяна, Д.Б. Никитюка.-2-е изд.- Москва: ГЭОТАР-Медиа», 2021.-1008 с. и с учетом новых норм МР 2.3.1. 0253-21.

В целом, анализ автореферата диссертации Стахурловой А.А. позволяет сделать заключение о том, что выполненные исследования имеют существенное научное и практическое значение. Полученные результаты достаточно убедительны, а выводы и значительный список опубликованных работ отражают научные достижения, полученные автором.

По уровню научной новизны, вкладу в науку и практику, работа, судя по автореферату, отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, и соответствует специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а ее автор, Стахурлова Анастасия Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Профессор кафедры индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса,
д.т.н., профессор

Татьяна Борисовна Цыганова
29.11.2021 г.

ФГБОУ «Московский государственный университет пищевых производств»
125080, Москва, Волоколамское шоссе, д.11
Тел.: +7 (910) 443-9953
Email: ztatianaz@yandex.ru

