

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Ветровой Ольги Николаевны на тему: «Разработка технологии глубокой комплексной переработки побочных продуктов солодоращения и оценка потребительских свойств полученных продуктов», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Согласно Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации на период до 2030 года основным из направлений является разработка современных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья, создание безотходных технологий.

Исследования в работе Ветровой О.Н. направлены на изучение химического состава и потребительских свойств продуктов ферментализации солодовых ростков ячменя, а также продуктов, получаемых на их основе, в связи с чем актуальность темы не вызывает сомнений.

Научная новизна диссертационной работы заключается в определении оптимальных режимов ферментативного гидролиза солодовых ростков ячменя, разработке технологии глубокой комплексной переработки сырья, позволяющей получить порошок ферментированный и гидролиза. Автором исследован химический состав полученных продуктов, на основании чего сделан вывод об их функциональной направленности. В работе показано положительное влияние полученных продуктов на потребительские свойства и пищевую ценность пищевых продуктов, разработанных с их использованием: мягкого сыра и сывороточного напитка.

Структура работы выстроена в четкой логической последовательности, наглядность обусловлена наличием схем, таблиц и рисунков с необходимыми пояснениями.

Практическая значимость работы подтверждается разработанными и утвержденными техническими документами на новые продукты питания, апробацией их в условиях промышленного производства.

По результатам исследования автором опубликовано 18 работ, 6 из которых входят в перечень ВАК, 1 статья в журнале, входящем в базу данных Scopus.

Работа выполнена на достаточно высоком научном уровне с использованием органолептических, физико-химических, микробиологических, структурно-механических методов исследований свойств полученных продуктов. Обработку полученных данных проводили с

использованием методов математической статистики.

Вместе с тем, на основании материала, изложенного в автореферате, возникает следующий вопрос: чем обоснован выбор ферментных препаратов для ферментативного гидролиза солодовых ростков ячменя и какова их оптимальная активность?

Приведенные замечания не снижают научной ценности исследований.

Работа является самостоятельным и полноценным научным трудом и соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. №842, а ее автор – Ветрова О.Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук, профессор,
Зав. кафедрой «Технология товаров и
товароведение» ФГБОУ ВО
«Астраханский государственный
технический университет»
Дата: 20.09.2021г.

Золотокопова
Светлана Васильевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Астраханский государственный технический
университет»

414025, г. Астрахань. Ул. Татищева, 16
Телефон: 8 8512 614 255
E-mail: zolotokopova@mail.ru

Подпись Золотокоповой С.В. заверяю
Начальник отдела кадров



Любиш Н.М.