

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Бочкаревой Ирины Анатольевны** на тему: «Разработка методов определения макаронных свойств зерна и способов регулирования технологических параметров производства макаронных изделий с заданными потребительскими свойствами», 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.

Макаронные изделия пользуются все большим спросом у населения, так как имеют в своем составе значительное количество биологически-ценных веществ, просты в приготовлении, обладают длительным сроком хранения. Для эффективного функционирования макаронных предприятий необходимо оснащать вновь создаваемое оборудование системами оперативного изменения параметров проведения технологического процесса в зависимости от макаронных свойств используемой муки. В связи с этим исследования, направленные на разработку экспресс-методов определения макаронных свойств зерна и способов регулирования технологических параметров процесса производства макаронных изделий, являются актуальными.

Автором: установлена возможность прогнозирования потребительских свойств макаронных изделий с заранее заданными свойствами с учетом показателя твердозерности и температурно-влажностных режимов замеса макаронного теста; разработаны экспресс-метод оценки макаронных свойств муки на основе фрактографического анализа и способ оптимизации технологического процесса производства макаронных изделий на основе изменения температурно-влажностных режимов замеса макаронного теста в зависимости от физико-химических показателей качества зерна.

Разработанные автором программные средства для оценки показателей качества макаронной муки и количества и качества клейковины зерна пшеницы на основе фрактографического анализа позволит проводить экспресс-анализ зернового сырья и вносить оперативные изменения в ход технологического процесса производства макаронных изделий. Степень достоверности результатов полученных исследований не вызывает сомнений, так как автор использовал современные апробированные методы исследований и приводит данные, подтвержденные большим объемом экспериментальных исследований, а также актами промышленной апробации технических решений.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. Из текста автореферата не понятно, при каких параметрах производился размол зерна в муку на лабораторной четырехвалковой мельничной установке Labor Muszeripari Muvek QC-109 и влияют ли эти параметры на данные фрактографического анализа.

2. Было бы целесообразно заменить рис. 3 автореферата (стр. 12) на алгоритм фрактографического анализа.

Приведенные замечания не снижают значимость и качество выполненной работы.

Считаю, что диссертация Бочкаревой Ирины Анатольевны, выполненная на тему: «Разработка методов определения макаронных свойств зерна и способов регулирования технологических параметров производства макаронных изделий с заданными потребительскими свойствами», обладает научной новизной и имеет практическое значение для перерабатывающей промышленности.

Автор диссертации, Бочкарева Ирина Анатольевна, заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Романов Александр Сергеевич
Заведующий кафедрой «Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий», профессор
доктор технических наук по специальности
05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур и крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования «Кемеровский государственный
университет»
Адрес: 650010, г. Кемерово,
ул. Красноармейская, 52, ауд. 3201
Тел.: +7 (3842) 39-68-59
E-mail: kemtipp.hleb@yandex.ru

*подпись Романов АС заверено
вед. специалистом ОИ ЧРПТ*



Романов АС
13.05.2012