

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Корневой Елены Сергеевны
«Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной
специальности 4.3.3 «Пищевые системы»

Несмотря на рост популярности здорового образа жизни и соблюдения правил рационального питания, мучные кондитерские изделия по-прежнему остаются востребованными в нашей стране. В этом контексте важно развивать новые технологии их производства, диверсифицировать рецептуры и улучшать пищевую ценность готовых изделий с целью удовлетворения потребностей современных потребителей. Ввиду этого диссертационная работа Корневой Елены Сергеевны, посвященная исследованию потенциала якона в технологии обогащенного крекера, является актуальной.

Научная новизна работы связана с комплексной оценкой функционально-технологического и нутриентного потенциала порошкообразного полуфабриката якона. Автором диссертации изучены функционально-технологические характеристики полуфабриката якона: жиросвязывающая, водосвязывающая способность и растворимость; установлена способность якона вступать в кислотно-основное взаимодействие; исследован вещественный состав порошкообразного полуфабриката якона с использованием метода адсорбционной инфракрасной спектроскопии; определено влияние порошкообразного полуфабриката якона на физиологическое состояние лабораторных животных; установлены закономерности биотехнологических процессов формирования качества крекера с введением в его состав порошкообразного полуфабриката якона; обоснован выбор математического инструментария для проектирования состава композитной смеси для производства обогащенного крекера.

Практическая значимость работы определяется тем, что разработаны способ получения порошкообразного полуфабриката якона, рецептурный состав и технологические параметры способа приготовления крекера с порошкообразным полуфабрикатом якона. Проведена апробация результатов исследований в опытно-промышленных условиях учебно-научно-производственного центра ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Агропереработка» и ООО «Вижер» (г. Воронеж).

При изучении автореферата возникли следующие вопросы:

1. Из автореферата не ясно, потребуется ли установка нового оборудования для обработки плодов якона и последующего высушивания под воздействием инфракрасного излучения при температуре 61-62 °С в течение 100-110 мин на

предприятию. Учитывался ли данный факт при оценке экономической эффективности способа производства крекера с яконом?

2. На рисунке 21 (стр. 13 автореферата) целесообразно было бы представить данные о химическом составе крекера с внесением в рецептурный состав порошкообразного полуфабриката якона в сравнении с химическим составом контрольного образца крекера (без внесения порошкообразного полуфабриката якона).

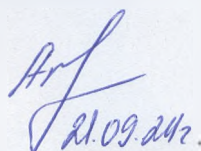
В целом работа Корневой Елены Сергеевны является актуальной, имеет научную новизну и практическую значимость. Диссертационное исследование соответствует требованиям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, в действующей редакции, к авторефератам, а его автор, Корнева Е.С., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

д.т.н. (05.17.08, 05.13.01),
профессор,
зав. кафедрой «Технологии
и оборудование пищевых
и химических производств»



Дворецкий Дмитрий Станиславович

к.т.н. (05.18.01),
доцент кафедры «Технологии
и оборудование пищевых
и химических производств»



Апаршева Вера Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный технический университет»
392000, г. Тамбов, ул. Ленинградская, 1
тел.: 8(4752) 63-94-42
e-mail: bio-topt@yandex.ru

