

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Урубкова Сергея Александровича «Разработка технологий новых видов крупы и муки из зерна тритикале» 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.

Представленный автореферат диссертации Урубкова С.А. на тему «Разработка технологий новых видов крупы и муки из зерна тритикале» содержит основные результаты исследований, направленные на исследование физико-химических характеристик зерна тритикале и определение технологических свойств продуктов его переработки, с учетом показателей их качества для более эффективного использования сортовых ресурсов данной зерновой культуры при разработке новых технологий применения тритикалевой муки и крупы, что определяет несомненную **актуальность темы.**

Целью исследований явилась комплексная оценка технологических свойств различных сортов тритикале и физико-химических характеристик получаемых фракций при их переработке с учетом формирования качества новых видов крупы и муки, а также производимых пищевых продуктов на их основе.

Соискателем выполнены комплексные исследования физико-химических, в том числе структурно-механических свойств зерна тритикале различных сортов и их фракций; стадий подготовки зерна тритикале к переработке, а также её усовершенствование на основе способа гомогенизации зерна пшеницы; разработаны технологии производства тритикалевой крупы технологии производства макаронной муки или крупки из зерна тритикале; разработаны технологические решения «сухого» способа концентрации белковых и углеводных компонентов при производстве специальных видов тритикалевой муки; проведена апробация технологий получения новых продуктов из зерна тритикале в промышленных условиях.

Научная новизна заключается в установлении влияния фракционного состава зерна тритикале на выход крупы и её химический состав; определении влияния режимов работы драных систем при измельчении зерна на выход тритикалевой крупки; определении химического состава и технологических свойств высокобелковой и высокоуглеводной муки из зерна тритикале, что подтверждается патентом RU 2447931 РФ, МПК В01F7/04(2006.01) «Способ и устройство производства многокомпонентных гомогенных помольных партий и смесей зерна пшеницы».

Степень обоснованности и достоверность экспериментальных данных, полученных в диссертационной работе, результатов, сформулированных выводов и рекомендаций обоснованы и подтверждены статистической обработкой и актами производственных испытаний при апробации результатов.

Практическая значимость работы связана с разработкой технологического регламента производства тритикалевой крупы; технологического регламента производства муки макаронной или крупки из зерна тритикале; технологического регламента производства муки тритикалевой белковой и углеводной проведена производственная апробация технологий получения крупы и макаронной муки из зерна тритикале в условиях ОАО «Мелькомбинат в Сокольниках» (г. Москва); разработкой проектов технических условий на продукты переработки зерна тритикале в промышленных условиях.

Все изложенное выше позволяет заключить, что диссертационная работа Урубкова Сергея Александровича «Разработка технологий новых видов крупы и муки из зерна тритикале» представляет собой законченное научное исследование и соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» (технические науки)

*Ведущий научный сотрудник
Новозаймс, д.т.н., проф.*

И.В. Матвеева

