

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы 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 учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

В целях совершенствования технологии макаронных изделий и прогнозирования их качества Бочкаревой И.А. проведены исследования по изучению взаимосвязи физико-химических и технологических свойств зерна с макаронными свойствами муки.

Научная новизна Установлено, что наиболее объективным комплексным показателем прогнозирования макаронных свойств зерна и муки является его твердозерность. Данный показатель является устойчивым признаком сорта пшеницы и генетически обусловлен. Разработаны экспресс-методы определения твердозерности зерна, количества и качества клейковины, основанные на фрактографическом анализе гранулометрического состава муки. Созданы программные средства, позволяющие с высокой точностью прогнозировать качество макаронных изделий из муки, полученной из зерна с различной твердозерностью.

Практическая значимость. На основании проведенных исследований Бочкаревой И.А. определена приоритетность режимов замеса макаронного теста в связи с твердозерностью зерна и получены номограммы (компьютерная программа), по которым, меняя технологические параметры замеса (температуру, влажность), можно получать продукцию с заданными потребительскими свойствами

По автореферату имеются некоторые замечания:

1. Содержание таблицы 1 не соответствует ссылке на нее по тексту;

2. В таблицах 1 и 2 необходимо указать единицы измерений, как показателей качества зерна, так и показателей качества макаронных изделий, параметров гранулометрического анализа продуктов размола зерна;

3. Автор отмечает, что методика определения твердозерности зерна для прогнозирования макаронных свойств муки прошла апробацию на ООО «Оренбургский комбикормовый завод». Почему на данной организации?

4 Желательно было бы подробнее охарактеризовать аппаратурно-программное измерительное устройство для определения твердозерности зерна, количества, качества клейковины, которое можно рекомендовать для мукомольных и макаронных предприятий.

В целом, диссертационная работа Бочкаревой И. А. по актуальности, научной новизне, практической значимости соответствует требованиям, предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор Бочкарева И.А. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Колпакова Валентина Васильевна,
главный научный сотрудник
ВНИИ крахмалопродуктов – филиал ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова»
РАН, д.т.н., профессор

05.18.01 – Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства

140051, Московская область, Красково,
ул. Некрасова, д. 11.

Колпакова В.В.

Подпись Колпаковой В.В. удостоверяю

