

О Т З Ы В

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

Решение проблемы обеспечения населения России продуктами питания в необходимом количестве и экономической доступности, соответствующими нормам потребности в пищевых веществах и энергии, отнесено к приоритетным задачам в рамках Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента РФ от 21 января 2020 г. № 20. Исследования в этом направлении многочисленны, но доля такой продукции на потребительском рынке пока еще не велика. В связи с этим поиск, исследование свойств и направлений применения сырьевых отечественных ингредиентов для разработки новых продуктов питания является актуальной задачей.

Диссертационное исследование посвящено научному обоснованию с практическим подтверждением целесообразности применения продуктов переработки корнеплодов якона как сырьевого источника в технологии получения обогащенного мучного кондитерского изделия – крекера. Подтвержден полезный нутриентный состав корнеплодов якона, особенностью которого является не только высокое содержание фруктоолигосахарида инулина, но и пищевых волокон, макро- и микроэлементов. Предложен способ переработки корнеплодов с получением инулина, включающий ИК-сушку пластин клубней якона с последующим измельчением. Исследованы функционально-технологические свойства порошкообразного полуфабриката, полученного из корнеплодов якона, обоснован выбор рационального соотношения ингредиентов в рецептуре крекера. Автором были использованы как стандартизированные, так и специальные методы исследований; выполнены с положительными результатами исследования физиологической эффективности продуктов переработки корнеплодов якона на лабораторных животных. Сделан сравнительный анализ органолептических, физико-химических характеристик и нутриентного состава контрольного и опытного образцов крекера с внесением в рецептурный состав порошкообразного полуфабриката якона. На основании сравнения нутриентного состава опытных образцов крекера с нормами физиологической потребности человека в пищевых веществах сделан вывод о функциональных свойствах полученного продукта. Применен современный математический аппарат, позволивший обосновать рациональное соотношение компонентов в рецептуре крекера. Совокупность выполненных исследований и полученных результатов подтверждают научную новизну работы.

Практическую значимость работы подтверждают разработанные по результатам экспериментальных исследований нормативные документы на

сушеный якон, как сырьевой ингредиент для получения порошкообразного полуфабриката якона, и на обогащенный пищевыми волокнами и минеральными веществами за счет внесения в рецептурный состав порошкообразного полуфабриката якона крекер, а также их успешная апробация в опытно-промышленных условиях.

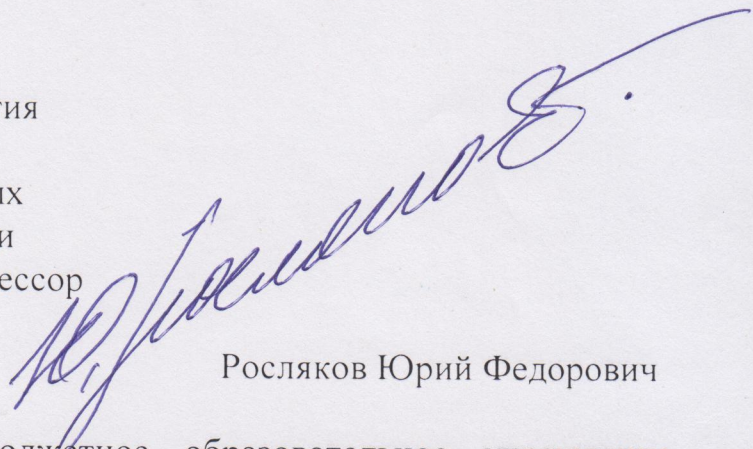
Результаты исследований обсуждались на конференциях национального и международного уровня, опубликованы в 2 периодических научных изданиях из Перечня ВАК Минобрнауки РФ, в сборнике конференции, проиндексированном в наукометрической базе SCOPUS и в других изданиях.

Анализируя результаты исследований, приведенные в автореферате, целесообразно было бы обратить внимание на следующее:

- было бы целесообразно указать зоны произрастания якона, реальные объемы его производства и переработки;
- следовало бы более убедительно показать в чем же заключается потенциал якона, вынесенный в заглавие диссертационной работы;
- к большому сожалению технологическая новизна работы не подтверждена документами на объекты интеллектуальной собственности, а в выводах не указано, что автором сделано впервые.

В целом, судя по автореферату, представленная к защите диссертационная работа соответствует требованиям Положения ВАК Минобрнауки РФ «О присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 N 842, а ее автор – Корнева Елена Сергеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Доктор технических наук
(специальность: 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства), профессор, профессор кафедры пищевой инженерии



Росляков Юрий Федорович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет».

Россия, 350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.

Телефоны: +7(861)274-02-28; 89094493620.

E-mail: lizaveta_ros@mail.ru

18.10.2024 г.



Рослякова Э.И.

18 10 2024
руководитель отдела кадров
Е.И. Руссу
удостоверяю