

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Маслова Александра Васильевича на тему «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий»

Государственная стратегия Российской Федерации до 2030 г. направлена на повышение качества пищевой продукции, а также проблему роста заболеваемости населения предполагается решать производством продукции нового поколения с заданными показателями, разрабатывать инновационные технологии переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых ингредиентов для получения новых видов обогащенной пищевой продукции, отвечающие принципам здорового питания.

Стратегия социально-экономического развития Республики Татарстан до 2030 года в качестве одного из направлений деятельности предполагает популяризацию культуры здорового питания.

В настоящее время для повышения физиологической ценности продукции хлебопекарной промышленности широко используются различные многокомпонентные смеси и комплексные добавки.

Решение задачи повышения качества готовой продукции с использованием комплексных добавок на сегодняшний день является актуальным.

В диссертационной работе автор разрабатывает комплексную добавку, в состав которой входит спельта, семена тыквы, грибы вешенки и ягоды крыжовника.

В автореферате обозначены цель работы: оптимизация состава пищевой комплексной добавки с применением растительного сырья и ее использование при производстве пшеничных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с заданными свойствами.

В работе решались задачи обоснования и оптимизации компонентного состава пищевой комплексной добавки; исследованы были влияние пищевой комплексной добавки на показатели качества сырья и свойства полуфабрикатов; исследованы влияния пищевой комплексной добавки на процессы тестоведения и качество хлебобулочных изделий; исследовано влияние пищевой комплексной добавки на химический состав, антиоксидантную активность готовой продукции; влияния пищевой комплексной добавки на безопасность хлебобулочных изделий в процессе хранения; разработана нормативно-техническая документация, проведены производственные испытания и определение экономической эффективности разработанных хлебобулочных изделий.

Научная новизна заключается в исследовании влияния порошков семян тыквы, грибов вешенок и ягод крыжовника, полученных сушкой сырья в вибрационной сушилке-мельнице, на углеводно-амилазный и белково-протеиназный комплексы муки, биотехнологические показатели прессованных хлебопекарных дрожжей, процессы тестоведения и качество хлебобулочных изделий.

Практическая значимость работы заключается в разработанных хлебобулочных изделиях «Осенние» из пшеничной муки высшего сорта с внесением в рецептуру пищевой комплексной добавки на стадии предварительной активации дрожжей; хлебобулочные изделия «Аппетитные» из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта с внесением в рецептуру пищевой комплексной добавкой на стадии замеса теста.

Разработана и утверждена нормативно-техническая документация на пищевую комплексную добавку «Вкус осени», хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта «Осенние», хлебобулочные изделия смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта «Аппетитные».

Научная новизна защищена тремя патентами и результаты исследования внедрены в производственных условиях.

Апробация работы проведена в достаточной степени на конференциях различного уровня и имеется 32 публикации, включая одну статью в журнале, индексируемом в международной базе индекса научного цитирования Scopus, шесть статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Замечаний по содержанию и оформлению автореферата нет, научно-исследовательская работа носит логический и практический характер, полностью соответствует требованиям, изложенным в «Положении о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации №842 от 24.09.2013 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук, по научным специальностям:

05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств;

05.13.01 – Системный анализ, управление и обработка информации (по отраслям), доцент,

профессор кафедры пищевых технологий и биоинженерии

ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»

Беляева Марина
Александровна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

115054, Российская Федерация, г. Москва, Стремянный пер. 36

Веб-сайт: <https://рэу.рф>

Тел.: 8 (800) 200-08-36

