

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Сарсадских Анастасии Вадимовны
«Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Производству продуктов питания улучшенного качества, способных сохранять его более длительный период времени по сравнению с традиционными аналогами, уделяется в настоящее время серьезное внимание исследователями и технологами производства. Хлеб является продуктом повседневного потребления всеми слоями населения. В связи с этим совершенствование рецептур и технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий является весьма актуальным направлением.

Автор диссертационной работы предлагает для улучшения качества хлеба и увеличения сроков его годности использовать биологически активные добавки «Лактусан» и «Эуфлорин-В».

На основании проведенных исследований в соответствии с поставленными задачами, автором получены результаты, подтверждающие целесообразность использования указанных добавок для активации хлебопекарных пресованных дрожжей, улучшения показателей качества теста и готового продукта, увеличения срока его годности. Разработаны рецептуры, усовершенствована аппаратурно-технологическая схема производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта с БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В», показана экономическая целесообразность его выпуска.

Основные результаты работы опубликованы в центральной печати, в том числе в реферируемых изданиях ВАК, а также доложены и представлены на конференциях различного уровня.

Новизна предлагаемого технического решения подтверждена патентом РФ.

Результаты работы используются в учебном процессе студентов, обучающихся по направлению «Товароведение».

Структура автореферата соответствуют предъявляемым требованиям.

Выводы диссертационной работы аргументированы, методика постановки, и проведения экспериментальных исследований соответствует поставленным автором цели и задачам.

Вместе с тем, по работе имеются следующие вопросы и замечания:

1. Из текста автореферата не ясно, на чем основывался выбор количества используемых добавок и их соотношения.

2. На стр. 13 автореферата сказано: «Использование БАД в рецептуре хлеба позволяет увеличить сроки хранения готового продукта в 1,3 раза, об этом свидетельствует динамика микробиологических показателей в процессе хранения», однако, данных, подтверждающих данный тезис не приведено.

3. В пункте 3 научной новизны сказано, что высокие органолептические показатели и увеличение срока хранения хлеба объясняется продуцированием

биологически активных веществ, препятствующих развитию возбудителей микробиологической порчи хлеба, бифидобактериями, входящими в состав БАД «Эуфлорин-В». Определялось ли количество бифидобактерий и какие продукты их жизнедеятельности исследовались?

4. Автор ведет речь об использовании биологически активных добавок пробиотического назначения (стр. 8), следует отметить, что БАД «Лактусан» содержит лактулозу, которая обладает пребиотическими свойствами.

В целом изучение материалов автореферата позволяет заключить, что представленная работа «Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» соответствует пунктам 4 и 5 паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, включает необходимые элементы квалификационной работы кандидатского уровня, соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Правительством РФ 24.09.2013 г., а ее автор Сарсадских Анастасия Вадимовна заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по указанной специальности.

Доктор технических наук
по специальности 05.18.04 «Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
профессор, заведующий кафедрой
прикладной биотехнологии
ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет
информационных технологий, механики и оптики»
197101, г. Санкт-Петербург, Кронверкский проспект, д.49
Телефон: +7 (812) 764-60-26
E-mail: zabodalova@gmail.com

Забодалова Людмила Александровна

11.09.2016 г.

Подпись д.т.н., профессора **Людмилы Александровны Забодаловой**

Заверяю:



Зам. директора по научной и
инновационной деятельности
Игорь Владимирович Баранов