

ОТЗЫВ

на автореферат

Сарсадских Анастасии Вадимовны

«Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»
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

Стремление последнего времени снизить вредное влияние некоторых продуктов питания и их компонентов на здоровье человека и повысить оздоровительное действие питания привело к созданию и расширению сферы применения функциональных пищевых продуктов, обладающих лечебным и предупредительным против заболеваний функциональным направленным действием. В настоящее время в отдельных странах ведется большая работа по созданию функциональных продуктов, примерами которых могут служить пробиотический йогурт, омега-3-хлеб, витаминизированный шоколад, йодсодержащие продукты. В Европе основное место среди функциональных продуктов занимают молочные продукты и хлеб.

Несмотря на огромный ассортимент хлебобулочных изделий, новинки с использованием различных обогащающих добавок в России на прилавке встречаются крайне редко. Вместе с тем, именно хлебобулочные изделия должны занять ведущую роль в исследованиях по созданию продуктов функционального питания, т.к.:

- 1) объем потребления хлебобулочных изделий очень высокий;
- 2) в этой области легче внедрять новинки;
- 3) в рецептуру хлебобулочных изделий можно включить очень многие компоненты.

Из последних работ в этой области хотелось бы отметить диссертационные работы Байбашевой Д.К., Клиндуховой Ю.О., Щеколдиной Т.В., Динь Т.Х.. Поэтому актуальность работы автора по созданию новых хлебобулочных изделий несомненна.

Научная новизна работы связана с внедрением в рецептуру хлебобулочных изделий новых БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В», изучением технологических свойств добавок и их влияния на структурно-механические свойства хлеба.

Практическая новизна работы определяется технической документацией на два вида хлеба, получением патента на хлеб.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) подробные исследования влияния используемых БАД на технологические параметры и физико-химические показатели хлеба;
- 2) экономическое обоснование целесообразности разработок;

Однако при изучении автореферата работы к автору возникает ряд вопросов:

- 1) каково влияние БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» на организм человека?
- 2) какие компоненты БАД «Эуфлорин-В» обладают окислительным действием (см. стр. 11 автореферата)?
- 3) какие процессы лежат в основе стабилизации качественных показателей хлеба за счет введения добавок (см. стр. 14 автореферата)?
- 4) рынок хлеба в каждом регионе очень насыщен. Что возможно положить в основу маркетинговой стратегии продвижения новых разработанных автором рецептур и технологий хлеба на продовольственный рынок хлебобулочных изделий?

В целом работа Сарсадских Анастасии Валерьевны является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость, написана хорошим языком, легко читается, замечания по работе не носят принципиального характера, сам автореферат соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д.х.н. (02.00.03),
профессор (05.18.01),
зав. кафедрой
«Технологии и организации
общественного питания»

Макарова Надежда
Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

"Самарский государственный технический университет"

443100, Самара

ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)

Контактный телефон (8462) 3322069

E-mail МакароваNV1969@yandex.ru

Подпись Макаровой Н.В. заверяю
Ученый секретарь СамГТУ



Малиновская Ю.А.