

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Паймулиной Анастасии Валерияновны на тему: «Разработка и оценка качества хлеба из пшеничной муки, обогащенного биологически активными веществами бурых водорослей», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Сохранение здоровья населения и увеличение продолжительности активной жизни человека в настоящее время являются одними из самых важных и актуальных глобальных задач для общества, определенных в документах Всемирной организации здравоохранения. Главной целью государственной политики нашей страны в области здорового питания является сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, причина которых заключается в неполноценном и несбалансированном питании. В связи с чем, тема диссертационной работы направленная на разработку хлебобулочных изделий, обогащенных биологически активными веществами бурых водорослей, микроструктурированными с применением ультразвука, является актуальной.

Научные положения, выводы и рекомендации, сформулированные в работе, в полной мере обоснованы, их достоверность не вызывает сомнения. Работа представляет собой законченный научно-квалификационный труд, обладающий научной новизной и практической значимостью.

Автором проведена апробация результатов исследований на международных и всероссийских конференциях и выставках. По материалам диссертационного исследования опубликована 21 научная работа, в том числе 8 статей в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки России, 2 публикации в изданиях, рецензируемых в международных базах данных и системах цитирования Web of Science и Scopus, а также 3 патента на изобретение.

По автореферату имеются некоторые замечания, не снижающие ценности работы:

1. На микрофотографиях, представленных на рис. 2 (с. 11) шкалы с размерными характеристиками трудно различимы, что затрудняет визуальную оценку размеров частиц после проведения процесса микроструктурирования. Каким образом определялся дисперсный состав частиц?

2. При товароведной оценке пищевых ингредиентов (табл.1 на с. 10) автором установлено присутствие в объектах слабовыраженных вкуса и запаха водорослей. В связи с чем возникает вопрос: оказывает ли влияние на вкусовые характеристики хлеба вносимая БАД?

В связи с вышеизложенным считаю, что диссертационная работа Паймулиной А.В. удовлетворяет всем требованиям, предъявляемым к кандидатской диссертации согласно Положению о присуждении ученых степеней, а её автор Паймулина Анастасия Валерияновна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

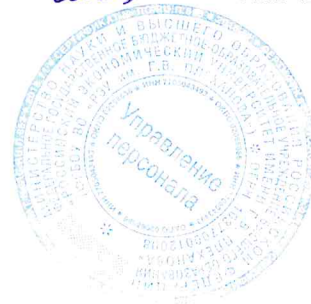
Доктор технических наук, 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания», профессор кафедры «Товароведения и товарной экспертизы» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

117997, Российская Федерация, г. Москва,
Стремянный пер. 36
e-mail: Eliseeva.LG@rea.ru
(903) 761-94-47; (499) 237- 94-97

10.11.2020

Eliseeva

Л.Г.Елисеева



ПОДПИСЬ *Eliseeva LG*
удостоверяю
Специалист по работе с персоналом
Масарина ВВ 20 г.