Отзыв

на автореферат диссертации

Панкратьевой Натальи Анатольевны

«Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка»

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

Одной из тенденций современного хлебопечения, направленной на решение проблемы продовольственной безопасности страны, в том числе бесперебойного обеспечения хлебом населения, проживающего на территориях с суровыми климатическими условиями, является производство хлебобулочных изделий длительного хранения, что обуславливает актуальность диссертационной работы Панкратьевой Н.А

Диссертационная работа обладает элементами научной новизны-п.5 и 9 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания паспорта. Практическая значимость работы заключается в разработке рецептур, нормативно-технической документации на «Комплексную добавку для хлеба длительного хранения „Бетуларин“», «Хлеб длительного хранения „Хлебушко“». Новизна технических решений подтверждена патентом РФ. Результаты диссертационного исследования внедрены на предприятиях Челябинской области.

Использование предлагаемой комплексной добавки для производства хлеба длительного хранения обеспечивает, по сравнению с существующими добавками, следующие преимущества: подавление картофельной болезни хлеба, снижение скорости плесневения хлеба при хранении, повышение пищевой ценности за счет внесения бетулина и аскорбиновой кислоты, увеличение срока хранения хлеба до 7 суток без потери потребительских свойств.

По содержанию автореферата необходимо отметить следующее:

1. Какова целесообразность внесения в суспензию хлорида натрия?
2. Из автореферата неясно, влияет ли момент внесения суспензии (при первом замесе, в опару, при втором замесе и т.д.) на качество выпеченных изделий?
3. В автореферате не хватает данных об экономическом эффекте внесения наносуспензии для более полного понимания стоимости разработанной технологии и, в конечном счете, – стоимости хлеба.

Отмеченные недостатки существенно не влияет на ценность, значимость и общую положительную оценку диссертационного исследования Панкратьевой Натальи Анатольевны.

Согласно материалам, представленным в автореферате, диссертация Панкратьевой Натальи Анатольевны является самостоятельным законченным трудом, обладает научной новизной, практической значимостью и соответствует паспорту научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, а её автор, Панкратьева Наталья Анатольевна, достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Глебова Светлана Юрьевна _____

Кандидат биологических наук, доцент,
заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания
АНОО ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации»
630087, Сибирский федеральный округ, Новосибирская область, г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26
Тел +7(383)346-16-20
e-mail: equippit@sibupk.nsk.su

24.11.2020

Подпись Глебовой Светланы Юрьевны удостоверяю
Проректор по научной работе
Е.Н. Лницук
«24» ноября 2020 г.