

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Панкратьевой Натальи Анатольевны
на тему «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 специального назначения и общественного питания

Целью диссертационного исследования является обоснование рецептуры
пшеничного хлеба с использованием добавок для подавления картофельной
болезни хлеба и увеличения срока свежести за счет использования муки с
пониженным содержанием амилозы.

Тема работы актуальна, поскольку в регионах Российской Федерации есть
населенные пункты, расположенные в отдаленных или труднодоступных местах,
где хлеб с пролонгированным сроком хранения является необходимостью.

Работа имеет научную новизну, т.к. в ней описана разработанная экспересс-
методика определения зараженности спорами *Bac. subtilis*; исследован синергизм
бетулина, низина и аскорбиновой кислоты ингибирования картофельной болезни
хлеба; описана методика получения наносусpenзии бетулина, а также способ
сохранения свежести хлеба.

Практическую значимость работы доказывают патент и два пакета
технической документации (ТУ и ТИ) на комплексную добавку «Бетуларин» и
хлеб длительного хранения «Хлебушко».

По структуре и объему работа отвечает требованиям ВАК Минобрнауки
России.

По представленному автореферату имеется следующее замечание:

1. Не совсем ясно в какой момент тесто обсеменяли споровыми
бактериями *Bac. Subtilis* или обсеменяли муку? В каком виде вносили добавки?
2. При использовании комплексной добавки не совсем ясно какой срок
хранения установлен для пшеничного хлеба. Почему на рисунке 4 приводятся
физико-химические показатели за первые пять суток, а в тексте написаны другие
сроки проведения исследования.

3. При исследовании влияния наносуспензии бетулина на качество хлеба, установлен срок хранения 7 сут., свежесть хлеба сохраняется только за счёт использования полиэтиленовой упаковки?

4. Не совсем ясен вывод о влиянии содержания амилозы на микроорганизмы, вызывающие картофельную болезнь хлеба, почему не вносили добавки, предложенные в первом или во втором способах? Как развивалась микрофлора пшеничного хлеба, в рецептуру которого внесли муку с пониженным содержанием амилозы?

Высказанные замечания и отмеченные недостатки не снижают общего положительного впечатления и оценки работы в целом.

По актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа Панкратьевой Натальи Анатольевны на тему «Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка» соответствует требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ № 842 от 24.09.2013 г. (ред. от 01.10.2018 с изм. 26.05.2020), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания.

Дата 27 ноября 2020 г.

Клочкова Ирина Сергеевна

Доцент кафедры «Пищевая биотехнология»

ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», к.т.н.

690087, г. Владивосток, ул. Луговая 25-Б

Тел. 8(423)2264740, e-mail: Klochkova.IS@dgtru.ru

И.С. Клочкова

Подпись Клочковой И.С. заверяю

Проект мер по
учебной и
научной работе
«Дальрыбвтуз»



И.С. Клочкова