

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Панкратьевой Натальи Анатольевны на тему «Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка» по специальности: 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов 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 в этой области 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.

Поэтому актуальность работы по созданию новых хлебобулочных изделий несомненна.

Научная новизна работы связана с разработкой экспресс методики колориметрического определения и обоснованием описательной дегустационной бальной шкалы степени зараженности картофельной болезнью хлеба.

Практическая значимость работы определяется внедренном экспресс-методом определения степени зараженности пшеничной муки спорами *Bac.subtilis* в ООО «Багет» и утвержденной технической документацией на комплексную добавку для хлеба длительного хранения и хлеб длительного хранения «Хлебушко».

Основные положения работы и результаты исследований доложены и обсуждены на научно-практических конференциях различного уровня. По диссертации опубликовано 23 печатных работ, в том числе 5 статей в изданиях из перечня ВАК и 4 в международных изданиях, включениях в базы цитирования Scopus и Web of Science, 1 патент.

В автореферате имеются некоторые замечания, не снижающие достоинства работы в целом:

1. Почему был проведен мониторинг качества хлебобулочных изделий в г. Екатеринбурге, когда в актуальности указано про проблему отдаленных населенных пунктов Свердловской области? Во все населенные пункты, откуда проходят поставки хлеба, только из Екатеринбурга?
2. ГОСТ 10444.12-88 заменен в 2013 году
3. В автореферате не указано расшифровка аббревиатура НСБ?
4. Почему в состав смеси насуспензии бетулина указан на хлорид натрия гост 4233-77, а не гост на соль поваренную пищевую? Вы использовали технический хлористый натрий для приготовления насуспензии бетулина?

5. Не указано чем обусловлено процентное соотношение содержания эмульгаторов от 0,5 до 2,5?

6. Хлеб является социальным продуктом и одной из важнейшей его характеристикой является его низкая стоимость, как влияет введение предлагаемых автором добавок на себестоимость готового продукта?

В целом, несмотря на сделанные замечания, считаем, что диссертационная работа Панкратьевой Н.А. на тему «Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная характеристика» является законченной научно-исследовательской работой, обладает научной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК РФ, 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 специализированного назначения и общественного питания.

Доктор химических наук
по специальности
02.00.03 – органическая химия;
профессор (05.18.01), заведующий кафедрой «Технология
и организация общественного питания»
ФБГОУ ВО «Самарский государственный
технический университет»,
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д.224,
Телефон (846) 332-27-13
e-mail: MaكارovaNV1969@yandex.ru

Макарова Надежда Викторовна

Кандидат технических наук
по специальности 05.18.01 –
Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых
культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции
и виноградарства;
доцент кафедры «Технология
и организация общественного питания»
ФБГОУ ВО «Самарский государственный
технический университет»,
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д.224,
Телефон (846) 332-27-13
e-mail: marianna419@rambler.ru

Воронина Марианна Сергеевна

Подпись Макаровой Н.В. заверяю
Ученый секретарь СамГТУ

10.12.2020



Малиновская Ю.А.