ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Панкратьевой Натальи Анатольевны «Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка»,** представленной на соискание ученой степени кандидата технических наукпо специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначенияи общественного питания

Диссертационное исследование Панкратьевой Н. А. направлено на разработку технологии хлеба с пролонгированным сроком хранения до 10 суток с сохранением им потребительских свойств.

Цель работы Панкратьевой Н.А. достигнута в результате выполнения поставленных задач. Результаты достаточно детально представлены в автореферате, имеют научное и практическое значение. Новизна технических решений подтверждена патентом РФ, апробацией на конференциях и выставках различного уровня, а также опубликованием результатов исследования в рецензируемых изданиях, в том числе, в научных журналах из списка рекомендованных ВАК РФ.

Список используемых литературных источников, приведенный в работе Панкратьевой Н.А., насчитывает 255 наименований, что показывает глубокую проработку вопросов, связанных с темой диссертационного исследования, и свидетельствует о том, что автор изучил и учел имеющийся опыт отечественных и зарубежных ученых в решении рассматриваемых проблем.

Положения, выносимые на защиту, полностью обоснованы и доказаны проведенными экспериментами.

В диссертационной работе Панкратьевой Н.А. раскрыты вопросы как фундаментального плана, так и большой практической значимости в области технологии хлебопекарного производства. Предложенная автором описательная балльная дегустационная шкала может использоваться при оценке степени зараженности хлеба из пшеничной муки картофельной болезнью как в рамках предприятия, так и для лабораторных исследований.

К достоинствам диссертационного исследования Панкратьевой Натальи Анатольевны следует отнести результаты большого экспериментального исследования, направленного на разработку экспресс-метода для определения степени зараженности пшеничной муки и хлеба из нее картофельной болезнью.

В целом к автореферату диссертации принципиальных замечаний нет, работа оформлена аккуратно, вся информация, необходимая для заключения о ценности проведенного исследования, представлена; материал изложен четко, хорошо структурирован и нагляден.

По автореферату имеется небольшое замечание, не имеющего принципиального характера:

автору следовало более подробно изложить суть описательной дегустационной балльной шкалы в автореферате, поскольку она является одним из пунктов научной новизны.

Считаю, что диссертационная работа Панкратьевой Натальи Анатольевны представляет собой законченное квалификационное исследование, по актуальности, научной новизне, практической значимости и достоверности полученных результатов соответствует требованиям Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 14.09.2013 г. № 842 предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Панкратьева Наталья Анатольевна – заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доцент кафедры биотехнологии
БТИ АлтГТУ, к.т.н., доцент _____ Обрезкова Марина Викторовна

Бийский технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Алтайский государственный технический
университет им. И.И. Ползунова» (БТИ АлтГТУ)
Адрес: 659305, Российская Федерация, Алтайский край, г. Бийск,
улица Имени Героя Советского Союза Трофимова, 27.
Телефон +7 (3854) 43-53-05
Эл. почта *obrezkova.mv@bti.secna.ru*

«25» ноября 2020 г.

Группа по кадровому учету сотрудников и преподавателей

Подпись Обрезковой М.В.
Заверяю
Специалист по кадрам ГКУСП
Н.А. Воробьева