

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

Диссертационная работа Панкратьевой Н.А. посвящена важной проблеме обеспечения населения отдаленных районов и поселений, в которые не доступны традиционные поставки, хлебом из пшеничной муки, сохраняющим свои потребительские свойства в течение 7 суток.

Автором предложены несколько способов решения задач диссертационного исследования: использование комплексной добавки для подавления картофельной болезни хлеба и увеличения срока хранения хлеба из пшеничной муки, разработка рецептуры хлеба из пшеничной муки длительного хранения с использованием наносусспензии бетулина, исследование влияния амилозы на процесс черствования хлеба в процессе его хранения. Впервые исследован синергизм бетулина, низина и аскорбиновой кислоты при их совместном использовании для ингибиции КБХ; разработана экспресс-методика колориметрического определения зараженности пшеничной муки спорами *Vac. Subtilis*; предложена и научно обоснована описательная дегустационная балльная шкала степени зараженности картофельной болезнью хлеба, основанная на корреляции описательных органолептических характеристик хлеба разной степени зараженности.

Актуальность, научная новизна и практическая значимость работы в автореферате Панкратьевой Н.А. сформулированы вполне объективно, и не вызывают сомнений. Выводы обоснованно аргументированы экспериментальными данными. Результаты диссертационной работы доложены и обсуждены на научных конференциях, включая международные, и опубликованы в открытой печати. Работа имеет хорошую апробацию - опубликованы 23 научные работы, в т.ч. 5 статей в журналах, рецензируемых ВАК Минобрнауки РФ, 4 статьи в изданиях, индексируемых в международной базе данных Web of Science и 1 патент РФ.

Диссертационная работа по содержанию, результатам экспериментальных исследований и практическому применению соответствует специальности, по которой она представлена к защите: 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального

и специализированного назначения и общественного питания.

Учитывая научную новизну и практическую ценность диссертационной работы Панкратьевой Натальи Анатольевны на тему: «Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка», считаю, что она соответствует требованиям, 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».

Д.т.н., доцент, заведующий кафедрой
технологии продуктов питания из
растительного сырья ФГБОУ ВО
«Кемеровский государственный
университет»

Сергеева Ирина Юрьевна

Адрес: 650043, Российская Федерация,
г. Кемерово, ул. Красная, 6
тел.: +7 (3842) 39-68-55
Эл.почта: sergeeva.76@list.ru

26.11.2020

Подпись заверена:

