

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Кадрицкой Елены Александровны на тему: «Разработка технологии меланина из лужги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Современные тенденции и приоритеты в развитии сферы производства продуктов питания ориентированы на создание новых пищевых технологий, позволяющих получать на основе рационального и максимального использования исходных растительных сырьевых ресурсов, продукты, способствующие снижению продуктовой, так и технологической импортозависимости.

В связи с этим, получение пищевого ингредиента меланина из лужги гречихи посевной и его использование в составе кондитерских глазурей с заданными свойствами является своевременным и актуальным.

Достоверность результатов и обоснованность выводов подтверждаются применением современных методов исследований, математической обработкой результатов, практической реализацией и использованием результатов в опытно-промышленных условиях производства ООО «Профи-Дар» (г. Среднеуральск) и ООО «Удача» (г. Верхняя Пышма).

Разработан способ выделения пищевого ингредиента меланина из лужги гречихи посевной с экстрагированием в качающемся автоклаве, позволяющий получать меланин без примесей гемицеллюлоз и пектина, с высоким выходом меланина и сокращением времени выделения. Выявлена безопасность выделенных образцов меланина, которые по внешнему виду и текстуре похожи на какао-порошок. Разработана и оптимизирована по себестоимости рецептура кондитерской какао-содержащей глазури с меланином, определен комплекс свойств, показывающих соответствие глазури требованиям ГОСТ.

