

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Камартдиновой Дарьи Рафаэловны
«Обоснование и разработка закваски молочнокислых бактерий для
производства зернового хлеба из полбы», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности
4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ
в диссертационный совет 24.2.425.03 на базе ФГБОУ ВО «Уральский
государственный экономический университет»

Диссертационная работа Камартдиновой Дарьи Рафаэловны посвящена разработке инновационной технологии зернового хлеба из полбы с использованием консорциума молочнокислых бактерий, что представляет собой устойчивый интерес к современному производству пищевых продуктов, ориентированному на создание продуктов для здорового питания. Актуальность исследования, выполненного соискателем, обусловлена целым комплексом факторов, связанных с современными тенденциями в сфере пищевой промышленности и потребительскими запросами. В условиях растущей конкуренции на рынке хлебобулочных изделий и повышения требований к их качеству и безопасности особое значение имеет развитие инновационных биотехнологий, в частности, разработка отечественных заквасок молочнокислых бактерий для пищевой промышленности. При этом использование специализированных консорциумов молочнокислых бактерий позволяет получать продукты с заданными функционально-технологическими характеристиками, адаптированными под различные виды сырья.

Новизна работы выражается в комплексном изучении новых штаммов молочнокислых бактерий и разработке высокоактивного консорциума, характеризующегося высоким уровнем кислотообразующей, фитазной, антиоксидантной активности, а также экспериментальном обосновании целесообразности внедрения стадии ферментации диспергированной зерновой массы разработанным консорциумом при производстве зернового хлеба из полбы, что способствует расширению ассортимента хлебобулочных изделий и улучшению потребительских свойств продукции.

Разработана нормативно-техническая документация на закваску молочнокислых бактерий для пищевой промышленности, технологические схемы производства, рецептуры и нормативно-техническая документация на полуфабрикаты и новый продукт – зерновой хлеб из полбы с высоким содержанием пищевых волокон. Проведена промышленная апробация разработанной технологии на хлебопекарном предприятии. Основные результаты исследований используются в учебном процессе в ФГБОУ ВО «КНИТУ».

В целом исследование, проведенное на высоком научном уровне, содержит полный комплекс теоретических и экспериментальных работ, подтвержденных достоверными результатами и новыми практическими решениями. Работа представляет собой интерес как для научного сообщества, так и для пищевой промышленности, и может представлять интерес для исследований и разработок в области ферментированных продуктов питания.

Диссертационная работа Камартдиновой Дарьи Рафаэловны «Обоснование и разработка закваски молочнокислых бактерий для производства зернового хлеба из полбы» является завершенной научно-квалификационной работой. По актуальности, научной новизне и практической значимости, диссертация соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Иванов 21.10.25
подпись, дата

