

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 настоящее время актуальным направлением развития хлебопекарной промышленности является разработка новых технологий зернового хлеба, расширение сырьевых источников и повышение качественных характеристик готовых изделий. Применение зерна полбы, характеризующегося сбалансированным химическим составом, представляет особый интерес для производителей хлебобулочных изделий, так как позволит расширить ассортимент зернового хлеба. Однако, существенной проблемой при его производстве являются низкие качественные характеристики, что обуславливает необходимость совершенствования технологических процессов. Разработка новых заквасочных консорциумов позволит решить сложные биотехнологические задачи в хлебопечении. В связи с этим, создание закваски молочнокислых бактерий с высокими функционально-технологическими свойствами для производства зернового хлеба из полбы, является актуальной задачей.

Автором сформулирована цель и задачи, необходимые для ее достижения. В работе присутствует научная новизна, заключающаяся в предложении нового технологического решения при производстве зернового хлеба, обоснована эффективность внедрения стадии ферментации диспергированной зерновой массы из полбы разработанным консорциумом молочнокислых бактерий при производстве зернового хлеба.

Практическая значимость работы подтверждается разработанными рекомендациями по хранению ферментированной зерновой массы из полбы в охлажденном и замороженном виде: 5 и 21 сут. при температуре 2 ± 2 °C и -18–20 °C соответственно, а также разработанной и утверждённой технической документацией на новый вид зернового хлеба из полбы «Борай» (ТУ 10.71.11-. Также материалы диссертации используются в образовательном процессе кафедры технологии пищевых производств ФГБОУ ВО «КНИТУ» при подготовке студентов.

В результате исследований опубликовано 17 печатных работ, в том числе 4 статьи в рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России; 1 статья в журнале, входящем в базы Scopus, получен 1 патент РФ.

Основные положения диссертационной работы доложены на международных и всероссийских научно-практических конференциях, прошедших в Санкт-Петербурге (2020), Уфе (2020), Майкопе (2020), Орле (2021), Ульяновске (2022), Барнауле (2024), Казани (2021, 2023, 2025).

Результаты диссертационного исследования в полной мере соответствуют паспорту специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

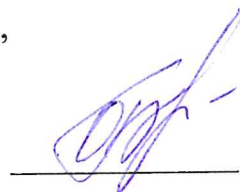
К автореферату возникает следующее замечание:

В практической значимости автор пишет, что создана закваска молочнокислых бактерий. Тогда как в научной новизне и в работе автор пишет, что создан консорциум микроорганизмов для закваски. Возможно, стоило бы уточнить, что закваска на основе консорциума микроорганизмов.

Отмеченный недостаток не носит принципиальный характер и не снижает общую ценность работы.

Считаю, что работа Камартдиновой Д.Р. на тему «Обоснование и разработка закваски молочнокислых бактерий для производства зернового хлеба из полбы» по своей актуальности, научной новизне и практической значимости соответствует требованиям ВАК к кандидатским диссертациям. Автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Доктор технических наук
по специальности 4.3.3 - Пищевые системы,
доцент, заведующий кафедрой технологии
общественного питания и переработки
растительного сырья



Калужина
Олеся Юрьевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Башкирский государственный аграрный университет"; 450001, Приволжский федеральный округ, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул.50-летия Октября, 34; 8 (919) 616-08-63; 216322705@mail.ru

Я, Калужина Олеся Юрьевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой Камартдиновой Дарьи Рафаэловны, и их дальнейшую обработку.

