

ОТЗЫВ
НА АВТОРЕФЕРАТ ДИССЕРТАЦИИ
ЛЕСНИКОВОЙ НАТАЛИИ АЛЕКСАНДРОВНЫ
«ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ ЗЕРНОВЫХ РЕСУРСОВ В
ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ», ПРЕДСТАВЛЕННОЙ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ
КАНДИДАТА ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
4.3.3. ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ

Среди факторов питания первостепенная роль отводится полноценному и регулярному снабжению организма биологически активными веществами, что важно не только для поддержания здоровья и работоспособности человека, но и для его активного долголетия. Это обуславливает необходимость обогащения продуктов питания, в том числе хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эссенциальными нутриентами. Одним из основных источников биологически активных веществ является растительное сырье, которое воспроизводится ежегодно в достаточных объемах, а также продукты его переработки: зародыши, отруби, лузга, мучка, рассматриваются как ценные вторичные сырьевые ресурсы. Разработка новых технологий позволит расширить ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

В связи с этим, цель настоящей работы – разработка технологии функционально-технологической добавки на основе вторичных зерновых ресурсов – механоактивированной муки из шрота зародышей пшеницы для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности.

Соискателем обоснована целесообразность проектирования новых продуктов питания, получены новые данные о развитии рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, предложены рецептуры. Разработанная продукция прошла апробацию на промышленных предприятиях ООО «Хлебный дом» (г. Верхняя Пышма) и ООО «Вест-Ресторанс» (г. Екатеринбург).

Диссертационная работа выполнена на хорошем научном методическом уровне, поставленные в работе цели и задачи решены.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках п. 4, 11, 15 и 29 Паспорта научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Материалы диссертации используются в учебном процессе на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» при подготовке бакалавров в рамках основной образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания») по дисциплине «Технология и организация специальных видов питания».

Имеется замечание:

Акцент в работе сделан на применение муки из шрота зародышей пшеницы, полученной способом методом сухой механоактивации, (результаты отражены в п. 1 научной новизны). Однако в литературном обзоре суть метода механоактивации не рассматривается, результаты имеющихся исследований в данном направлении не представлены.

Приведенное в отзыве замечание не снижает научной и практической ценности выполненной диссертационной работы.

Диссертационная работа Лесниковой Наталии Александровны является научной квалификационной работой, в которой изложены новые научно обоснованные решения и разработки, соответствующие требованиям п.п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (ред. от 26.01.2023 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Лесникова Наталия Александровна заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

ВЛАДИМИР ВЕНИАМИНОВИЧ КАСАТКИН

Доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры пищевой инженерии и биотехносферной безопасности
ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет»

Адрес организации:

426069, ПФО, Удмуртская Республика, г. Ижевск,

ул. Студенческая, 9

тел.: +7(3412) 59-24-23

e-mail: kasww@mail.ru

Подпись заверяю:
Начальник управления
кадрового делопроизводства
Удмуртского ГАУ

Иванов
12.03.2024

