

ОТЗЫВ

кандидата технических наук Корпачевой Светланы Михайловны на автореферат диссертационной работы **Лесниковой Наталии Александровны** на тему: **«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

Основной целью государственной политики Российской Федерации в области здорового питания является сохранение здорового питания различных групп населения с учетом их традиций, привычек и экономического положения. Существующая проблема несбалансированного питания, типичная не только для нашей страны, но и многих других стран мира, делает актуальными разработку и внедрение в производство продуктов, содержащих широкий спектр биологически активных соединений, способных поддерживать здоровье и активный образ жизни населения.

Для пищевой промышленности, перерабатывающей многокомпонентное сельскохозяйственное сырье, проблема его ресурсосбережения и комплексного использования особенно важна. При получении основной продукции сырье используется на 15-30 %, а остальная часть его переходит в отходы и вторичные сырьевые ресурсы. В современном мире большое значение приобретает концепция малоотходного производства, основанная на максимальном вовлечении всех сырьевых ресурсов. В большинстве случаев технологические процессы в перерабатывающей промышленности порождают большое количество отходов. Например, при переработке зерна образуются остатки, такие как зародыши, отруби, лузга, мучка. И они могут рассматриваться как ценные вторичные сырьевые ресурсы. Зародыши пшеницы отличаются высокой пищевой ценностью, могут удовлетворять физиологические потребности организма человека в питательных компонентах и энергии, выполнять профилактические и лечебные функции.

Автором проведен подробный анализ состояния и перспектив развития рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки злаковых культур.

Предложен метод получения муки из шрота зародышей пшеницы с использованием дезинтегратора.

Результаты исследований послужили обоснованием разработки новых рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Научная новизна сформулирована в соответствии с полученными результатами в рамках научной специальности диссертационной работы, соответствует паспорту специальности 4.3.3. Пищевые системы. Практическая ценность разработок не вызывает сомнений.

Результаты исследований опубликованы в печатных работах и доложены на научно-практических конференциях различного уровня.

Несмотря на научную ценность работы, по тексту автореферата имеются замечания и вопросы:

1. Какой средний эквивалентный диаметр частиц и водопоглотительная способность муки, полученной из шрота зародышей пшеницы, изготовленной традиционным измельчением на валковой мельнице RM-1300?

2. Какие показатели функционально-технологической добавки на основе муки из шрота зародышей пшеницы, полученной методом сухой механоактивации, с добавлением инулина и лецитина регламентировали? Нет данных как они изменялись в процессе хранения.

Замечания носят рекомендательный и информативный характер и не снижают достоинств диссертационной работы.

В целом диссертационная работа представляет собой завершённое исследование на актуальную тему, полностью отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям в соответствии с п. 9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор, **Лесникова Наталия Александровна** заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры технологии и организации пищевых производств
ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет»

06.03.2024



Корпачева Светлана Михайловна

630073, г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 20
тел.: +7-(383)-346-07-68
korpacheva@corp.nstu.ru



ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
Ведущий специалист
по персоналу

