

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации Лесниковой Наталии Александровны на тему «Использование вторичных зерновых ресурсов в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Представленная тема диссертационного исследования посвящена актуальной теме о необходимости обогащения продуктов, в том числе хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эссенциальными нутриентами на примере использования вторичных зерновых культур – механоактивированной муки из шрота зародышей пшеницы.

Научная новизна работы и личный вклад диссертанта не вызывают сомнений: доказана эффективность метода сухой механоактивации с использованием дезинтегратора в технологии получения муки из шрота зародышей пшеницы, установлены рациональные режимы работы дезинтегратора, показана высокая степень дисперсности муки из шрота зародышей пшеницы, обоснован состав и рациональное соотношение компонентов в рецептуре, показана эффективность использования функционально-технологической добавки для повышения пищевой ценности.

В практической части важно отметить разработку технологии механоактивации применительно к шроту зародышей пшеницы, способы получения муки из шрота зародышей пшеницы, соотношения содержания ТМШ и ММШ в составе готового продукта, лабораторные исследования по составу химических образцов, полученных разными методами. Важно отметить разработку нормативно-технической документации, наличие патента и промышленную апробацию технологических решений.

По содержанию и оформлению материалов автореферата имеются отдельные вопросы и замечания, а именно:


- на стр. 13 автореферата автор указывает, что количество вносимой ФТД варьировали в шагом 3%. Чем обусловлен выбор шага?

- на стр. 16 и 17 автореферата автор говорит о повышении пищевой ценности в отношении пищевых волокон в хлебе и печенье на 54,5 и 400 %, соответственно, в сравнении контролем. Отсутствие данных в автореферате по количественному содержанию пищевых волокон немного затрудняет восприятие информации. Могут ли данные продукты считаться функциональными по содержанию пищевых волокон?

Приведенные замечания не являются принципиальными и не снижают научную и прикладную значимость представленной диссертационной работы.

Диссертационная работа носит законченный характер, отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор работы Лесникова Наталия Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Декан Факультета агропищевых биотехнологий и пищевой инженерии Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»,
ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»
Кандидат технических наук, специальность 05.18.15 –
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания


Лях Владимир Алексеевич
«11» марта 2024 г.

Почтовый адрес: 690922, Приморский край, г. Владивосток,
о. Русский, п. Аякс, 10, ФГАОУ ВО «Дальневосточный
федеральный университет»
Тел. +7(423)265-24-24 доб. 1007, e-mail: lyah.va@dvvfu.ru



Лях Владимир Алексеевич
Начальник отдела
делопродводства
У.А. Федосина
20 Мар.