

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации 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

В рассматриваемом автореферате автором поставлена задача разработки пищевой добавки из вторичных сырьевых ресурсов – шрота зародышей пшеницы. Использование натуральных растительных добавок оказывает определяющее влияние на тенденции хлебопекарного и кондитерского производства, так как современный потребитель ориентирован на «здоровые» продукты, что, среди прочего, связано с популярностью теории адекватного питания. Поэтому, комплексное использование источников пищевого сырья, характерных для регионов проживания населения, является перспективным шагом в осуществлении поставленных государством целей. Использование потенциала вторичных сырьевых ресурсов является рациональным и экономически целесообразным. В связи с этим, тема диссертационной работы Лесниковой Н.А. является актуальной.

Автор в своей работе привел анализ сырья для получения пищевой добавки и обосновал, что особенно ценными в пищевом отношении являются зародыши пшеницы, в состав которых входят макро- и микронутриенты в естественной форме, положительно влияющие на здоровье человека и обладающие целебными свойствами. С целью рационального использования вторичных зерновых ресурсов, были изучены физические, химические, функционально-технологические свойства шрота зародышей пшеницы и его возможность использования в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, показана экономическая эффективность и рентабельность выпуска исследуемых продуктов.

В результате выполнения диссертационной работы были получены новые рациональные параметры технологического процесса производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности; показана эффективность использования функционально-технологической добавки для улучшения органолептических показателей и сохраняемости хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; разработана нормативно-техническая документация на производство функционально-

технологической добавки, а также хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с ее использованием.

По важности решенных автором в диссертационной работе задач, теоретической и практической значимости исследований, а также завершенности результатов считаю, что цель достигнута. Работа имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость, которая подтверждена патентом РФ № 2804613 «Способ изготовления хлеба».

К работе имеются следующие замечания:

В выводах отсутствуют экономические показатели целесообразности использования разработанной технологии.

Рис. 1 – Сегменты рынка хлеба и хлебобулочных изделий [103; 133; 151; 178] не нашли отражение в указанных литературных источниках.

Вместе с тем, данные замечания не влияют на общую положительную оценку, а диссертационная работа «Использование вторичных зерновых ресурсов в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 с изменениями и дополнениями от 11 сентября 2021г., предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Лесникова Наталия Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Д.т.н., профессор кафедры  
«Индустрия питания, гостиничного  
бизнеса и сервиса», ФГБОУ ВО  
«Российский биотехнологический  
университет», профессор



Анна Тимофеевна Васюкова

27.02.2024

ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический  
Университет (РОСБИОТЕХ)»  
125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11,

ПОДПИСЬ  
УДОСТОВЕРЯЮ  
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ  
"27" 02 2024


