

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Миллер Юлии Юрьевны на тему «Научно-практическое обоснование биотехнологических подходов к производству ферментированных зерновых напитков с регулируемым нутриентным составом», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Работа посвящена изучению процессов производства ферментированных зерновых напитков с регулируемым нутриентным составом. Цель работы – совершенствование технологии производства ферментированных зерновых напитков.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках п.п. 5, 6, 7, 8, 16, 25 и 26 Паспорта специальности ВАК РФ 4.3.5.

Усовершенствована технология ячменного, пшеничного, ржаного, овсяного и соевого солодов обогащенных продуктами гидролиза за счет использования стимуляторов роста.

В целом научная новизна заключается в развитии подходов к получению высокоферментированных зерновых и бобовых солодов.

Теоретическая значимость работы заключается в применении научно обоснованных подходов для управления состава ячменного, пшеничного, ржаного, овсяного и соевого солодов. Предложены новые технологии управления составом солодов.

Внедрение разработанных в работе Миллер Ю.Ю. технических решений может внести значительный вклад в развитие перерабатывающей отрасли страны. Степень достоверности результатов работы Миллер Ю.Ю. подтверждается использованием современных методов испытаний и математической статистики, а также широким освещением результатов работы на научно-практических конференциях, форумах, симпозиумах различного уровня.

В целом, высоко оценивая диссертационную работу Миллер Ю.Ю., к ней имеются вопросы.

Из представленных в работе данных следует, что наибольшей удельной активностью из изученных стимуляторов является комплекс из органических кислот, который эффективен на ячменном солоде при концентрации 10^{-9} М. Какова была эффективность этого препарата на пшеничном, ржаном, овсяном и соевом солодах?

Можно ли оценить гликемический индекс полученных напитков?

Отмеченные замечания не снижают ценности представленной на рецензирование автореферата диссертационной работы. В целом работа соответствует требованиям пп. 9-

14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (Постановление Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 года) ВАК РФ и соответствует паспорту специальности 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ». Она является квалификационным научным исследованием, имеет, несомненно, существенную практическую значимость и научный интерес, а ее автор Миллер Юлия Юрьевна достойна присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

доктор химических наук по специальности 02.00.04, профессор, кафедры химической технологии энергонасыщенных материалов и изделий Бийского технологического института (филиала) АлтГТУ им. И.И. Ползунова

Верещагин Александр Леонидович Верещагин

14 ноября 2024 г.

659305 г. Бийск Алтайского края, ул. Трофимова, 27.

Тел. сот. 8-905-083-43-97; E-mail: val@bti.secna.ru

