

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Пономарев Аркадий Сергеевич
«РАЗРАБОТКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ С
ПРИМЕНЕНИЕМ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПИЩЕВОЙ
ДОБАВКИ», представленную на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности

4.3.3 Пищевые системы

Одним из ключевых направлений развития пищевой индустрии, соответствующим положениям Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации является организация производства обогащенных и функциональных продуктов питания, улучшающих пищевой статус населения.

Перспективным сырьем для создания продуктов нового поколения являются такие растительные биоресурсы, как овсяные отруби и ячмень, благодаря многообразию входящих в их состав ценных природных компонентов: минеральных веществ, органических кислот, пищевых волокон, антиоксидантов, витаминов и др.

В диссертационной работе выполнен большой объем экспериментальных исследований, позволивших установить оптимальные параметры технологии получения концентратов β -глюканов из зернового сырья.

Разработаны рецептуры β -глюкансодержащей добавки из зернового сырья путем математического моделирования, рецептуры и технологии мясных рубленых полуфабрикатов и хлебобулочных изделий высокой степени готовности с использованием комплексной β -глюкансодержащей добавки.

Обоснованы параметры выпечки и замораживания тестовой заготовки хлебобулочного изделия высокой степени готовности, а также использование технологии АЕФ-замораживания на основе анализа влияния режимов замораживания на физико-химические и органолептические показатели полуфабрикатов высокой степени готовности.

Практическая значимость диссертационных исследований подтверждена технологическими решениями и рецептурами, разработкой и утверждением технической документации, производственной проверкой полученных результатов.

Результаты диссертационного исследования опубликованы в 19 печатных работах, в том числе 6 в журналах рекомендованных ВАК РФ, 1 индексируемых в наукометрических базах данных Web of Science и Scopus, получено одно свидетельство о регистрации программы ЭВМ.

В качестве замечания отмечено:

1. В автореферате отсутствует раздел по оценке экономической целесообразности производства и реализации новых видов продуктов.

Указанное замечание не снижает общей ценности работы. Работа выполнена на высоком научном и методическом уровне, с использованием современных высокоэффективных методов исследований, достаточно широко апробирована.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа по объему, актуальности, научной новизне, теоретической и практической значимости соответствует требованиям ВАК РФ (п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней»), а ее автор Пономарев Аркадий Сергеевич, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Профессор кафедры безопасности жизнедеятельности ФГБОУ ВО «Амурский государственный университет», д.т.н. (научная специальность 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент
Адрес: 675027, Благовещенск, Игнатьевское шоссе, 21, Тел. 8(4162) 234-656 e-mail: mmip2013@mail.ru

Шкрабтак
(Бабий)
Наталья
Викторовна

