

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Засыпкина Никиты Владимировича* на тему: «Научное обеспечение энергоэффективной сушки зерна тритикале и его использование в технологии хлебобулочных изделий», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств», 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

В настоящее время, производство зерна составляет основу агропромышленного комплекса Российской Федерации и является наиболее крупной отраслью сельского хозяйства, от развития которой зависит продовольственная безопасность страны.

Следовательно, автор правильно поставил перед собой цель и решил задачи, которые в полной мере охватывают круг научно-практических проблем, стоящих перед пищевой промышленностью.

Соискателем разработаны теплонасосные технологии подготовки зерна к помолу, хлебобулочных изделий с использованием двухступенчатого парокомпрессионного и парожетторного тепловых насосов. Разработана технология хлеба повышенной пищевой и биологической ценности с использованием морковного порошка и тритикалевой муки.

В работе достаточно полно отражены теоретические и экспериментальные исследования процесса сушки зерна тритикале и его использование в технологии хлебобулочных изделий.

Практическая значимость работы подтверждена промышленными испытаниями предлагаемого способа сушки свекловичного жома в условиях АО «Хлебозавод № 7» г. Воронежа.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. Из автореферата не ясно почему в качестве сырья выбрано зерно трити-

кале сорта Горка, а не какой-либо другой сорт?

2. Следовало бы обосновать, каким образом осуществлялся контроль содержания сырой клетчатки, общих и моносахаров, пищевых волокон и кальция в хлебобулочных изделиях после выпечки.

Несмотря на указанные замечания, следует отметить, что по актуальности темы, научно-практической значимости и объему проведенных исследований представленная к защите работа вполне соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Засыпкин Никита Владимирович**, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств», 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», доцент доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Курчаева Елена Евгеньевна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»  
394087, Россия, г. Воронеж ул. Мичурина, 1  
[alena.kurchaeva@yandex.ru](mailto:alena.kurchaeva@yandex.ru)  
тел; 89805375091

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

