

В диссертационный совет Д 212.035.04,
действующий при ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Алёхиной Надежды Николаевны на тему «Зерновой хлеб для повышения пищевого статуса населения: биоактивация злаковых культур, ресурсосбережение сырья, разработка технологий и расширение ассортимента продукции», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

В последнее время в хлебопекарной промышленности все больше уделяется внимания вопросам по производству зерновых хлебобулочных изделий, основанных одновременно на принципах обеспечения повышения пищевой ценности хлеба и ресурсосбережения за счет модификации технологического процесса и разработки рецептур изделий для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний. Поэтому диссертационная работа Алёхиной Надежды Николаевны, посвященная научному обоснованию и разработке технологий зернового хлеба для повышения пищевого статуса населения путем применения злаковых культур с пониженным содержанием фитина и побочных продуктов переработки зерна, актуальна и своевременна.

Представленные в работе закономерности изменения функционально-технологических свойств зерна пшеницы и ржи при биоактивации, условия получения и стабилизации качества зернового хлеба, подтверждены достоверными экспериментальными данными.

Научная новизна исследований заключается в том, что сформулирована научная концепция, обоснованы принципы разработки новых технологий и рецептур зернового хлеба с пониженным содержанием фитина для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний за счет использования биоактивированных злаковых культур и вторичных продуктов мукомольной промышленности. Большое значение для обеспечения здорового питания представляют полученные результаты по определению антиоксидантной активности, гликемического индекса, перевариваемости белков хлеба.

Практическая значимость подтверждена разработанными технологиями, ассортиментной линейкой зернового хлеба для коррекции пищевого статуса организма. Перечень опубликованных работ свидетельствует об объеме проведенных исследований.

Однако из текста автореферата не ясно:
- какие были определены теплофизические характеристики (с. 25) для теста из биоактивированного зерна пшеницы?;
- на каком приборе оценивали реологические свойства (с. 27) мякиша хлеба на основе замороженных полуфабрикатов (на с. 13 автореферата их указано два)?

Указанные замечания не снижают ценности работы.

Представленные в автореферате положения подтверждают, что диссертация является законченной научно-квалификационной работой.

Диссертация удовлетворяет требованиям пп. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней» (утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842), предъявляемым к докторским диссертациям, а Алёхина Надежда Николаевна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук
по специальности 05.18.04 – Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств,
профессор, профессор кафедры
коммерции и товароведения,
заслуженный деятель
науки РФ

Полянский Константин Константинович

Воронежский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
394030, г. Воронеж, ул. Карла Маркса, 67А
т. +7 (473) 251-96-44
e-mail: voronezh@rea.ru

«20» 04 2020 г.



Подпись *Полянского К.К.*
ЗАВЕДУЮЩИЙ
Специалист по кадрам *Дербина Е.С.*
«20» 04 2020 г.

Я, Полянский Константин Константинович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Алёхиной Надежды Николаевны, и их дальнейшую обработку.