

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

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Густиновича Василия Григорьевича** на тему **«Совершенствование технологии и разработка нового ассортимента функциональных мучных кондитерских изделий с использованием тонкодисперсных растительных порошков»**, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Несмотря на то, что (доклад данным ООН "Положение дел в области продовольственной безопасности и питания в мире") значительная часть населения земли, а это более 830 миллионов человек, не имеют доступа к достаточному количеству продовольствия в последние годы мировой рынок "здорового питания" развивается высокими темпами. Эту тенденцию мы наблюдаем и на российском потребителе, который проводит переоценку своего рациона в пользу здорового питания, Даже в условиях жесткой экономии значительная часть населения (более 70%) внимательно подходят к выбору продуктов питания и напитков, исключая продукты с высоким содержанием искусственных красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, антибиотиков, гормонов и других ингредиентов. Возрастает необходимость в детском, диетическом, специализированном питании, к безглютеновым продуктам для людей, страдающими Целиакией и другими заболеваниями связанными с питанием продуктами, имеющими недостаток или переизбыток определённых веществ.

Поэтому научные разработки по совершенствованию технологии и разработке нового ассортимента функциональных продуктов, в частности, мучных кондитерских изделий с использованием тонкодисперсных растительных порошков на тему: «Совершенствование технологии и разработка нового ассортимента функциональных мучных кондитерских изделий с использованием тонкодисперсных растительных порошков» являются актуальными.

Проделана большая и полезная работа, связанная с получением результатов, представляющих значительный научный интерес для учёных и практиков, работающих в области исследования химического состава и функционально-технологических свойств целого ряда продуктов, содержащих биологически ценные компоненты (овощные и фруктовые порошки, муки из клубней чуфы). Результаты исследований и подбор режимов для процесса

дезинтеграционно-конвективной сушки этих продуктов позволяют эффективно вести технологические процессы на производстве и значительно расширить ассортимента функциональных мучных кондитерских изделий.

Практическим выходом работы является комплект технической документации на получение мучных кондитерских изделий широкого ассортимента, отработанных в условиях лабораторных и производственных экспериментов. Несомненно, в качестве доказательной базы научной новизны данной разработки являются 3 патента Российской Федерации на изобретения и публикации в научных изданиях.

Из общего массива исследований хотелось бы отметить эксперименты по выявлению биологической эффективности порошков прошедших дезинтеграционно-конвективную сушку (стр. 9 автореферата), подтверждению возможности повышения более чем в 9 раз антиоксидантных свойств мучных изделий за счёт введения в рецептуру композиций ТП, для обоснования на опытных животных целесообразности введения муки из клубней чуфы в безглютеновый рацион (стр. 14 автореферата).

Однако при ознакомлении с материалами, представленными в автореферате, к автору возникают вопросы и замечания:

1) Какие перспективы, выраженные в объёмах поставок муки из клубней чуфы и овощных и фруктовых порошков, прошедших дезинтеграционно-конвективной сушку, предлагает автор работы? Какие регионы, кроме Орловской области, могут быть задействованы в этой программе, принимая важность выявленного автором разброса показателей качества сырья (клубней чуфы) в зависимости от условий произрастания?

2) Величину стандартизированной относительной биологической ценности соискатель оценивал только на примере порошка из моркови, полученного различными способами сушки. Для подтверждения сформулированных выводов целесообразно было бы расширить исследования и на других пищевых порошках.

3) Некорректно звучит доказательство о том, что биологическая эффективность муки из клубней чуфы, проявляющейся в повышении защитных свойств живого организма, получено "с участием лабораторных мышей" (стр.14).

4) В автореферате указано, что автором разработан программный продукт для моделирования состава безглютеновых продуктов (стр. 17). Следовало бы кратко описать алгоритм действий этого "программного продукта".

Заключение о соответствии диссертации критериям Положения о присуждении ученых степеней.

Исходя из представленных в автореферате данных можно сделать следующие выводы: В целом, работа **Густиновича В.Г.** является научной

квалификационной работой, выполненной на актуальную тему, написана литературным языком, грамотно, стиль изложения доказательный. Работа содержит достаточное количество исходных данных, имеет пояснения, рисунки, графики, примеры, представляет научный интерес, имеет практическую значимость и прошла широкую апробацию, замечания по работе не носят принципиального характера.

Диссертационная работа на тему «Совершенствование технологии и разработка нового ассортимента функциональных мучных кондитерских изделий с использованием тонкодисперсных растительных порошков» соответствует требованиям Положения о присуждении ученых степеней (п. 9-14), утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (редакция от 01.10.2018 г.), а её автор, **Густинович Василий Григорьевич**, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Заведующий кафедрой зерна
и продуктов его переработки
НОУ ДПО Международная
промышленная академия, д.т.н.
по специальности, 05.18.01,
профессор

Некоммерческое образовательное частное учреждение Дополнительного профессионального образования «Международная промышленная академия»
Россия, 115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20
Контактный телефон: (499) 235-95-79
E-mail: mpa@grainfood.ru
<http://www.grainfood.ru>



Подпись зав.кафедрой зерна и продуктов его переработки НОУ ДПО «МПА», д.т.н., проф. Фейденгольда В.Б. заверяю.

Зав. отделом по работе с персоналом
М.С. Миронова



Я, Фейденгольд Владимир Борисович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы связанные с защитой диссертации Густиновича Василия Григорьевича, и их дальнейшую обработку.