

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, плодовоощной продукции и виноградарства

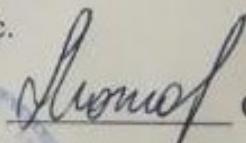
Общепризнанно, что здоровье человека непосредственно зависит от обеспеченности организма эссенциальными нутриентами, которые должны в регулярно поступать с употребляемыми пищевыми продуктами. Ухудшение экологической обстановки, а также изменения в образе жизни урбанизированного населения способствуют развитию дефицита отдельных нутриентов, что, в итоге, приводит к возникновению различных патологических состояний. Промышленное производство пищевых продуктов, обогащенных отдельными дефицитными нутриентами или их комплексами, служит одним из реальных выходов из сложившейся ситуации. С учетом вышесказанного диссертационная работа Густиновича В.Г., посвященная разработке функциональных мучных кондитерских изделий с применением композиций тонкодисперсных растительных порошков дезинтеграционно-конвективной сушки или их комбинации с мукой из клубней чуфы, является своевременной и весьма актуальной.

Поставленные в диссертационной работе задачи взаимосвязаны и направлены на достижение основной цели исследования. При реализации поставленных задач использовались общепринятые и специальные методы исследования, анализа и планирования эксперимента. Следует отметить, что исследования проводились в нескольких учреждениях, таких как ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева»; ООО «Компания Стайлаб», ООО "Микронутриенты" (г. Москва); ФГУ ФИЦ "Фундаментальные основы биотехнологии" РАН (г. Москва); БУВО «Воронежская областная ветеринарная лаборатория»; ООО «Клинический санаторий имени Горького» (г. Воронеж). Представленные выводы объективно отражают полученные результаты и соответствуют заявленным задачам.

Диссертационная работа Густиновича В.Г. обладает научной новизной, практической значимостью, полученные в ходе ее выполнения результаты прошли значительную апробацию (участие в конференциях, выставках, опубликование в открытой печати, промышленные испытания).

Анализ автореферата позволяет заключить, что представленная к защите диссертация Густиновича В.Г. на тему: «Совершенствование технологии и разработка нового ассортимента функциональных мучных кондитерских изделий с использованием тонкодисперсных растительных порошков» отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 (редакция от 01.10.2018 г.), а ее автор – Густинович Василий Григорьевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 - Технология и товароведение
пищевых продуктов и функционального и
специализированного назначения и общественного
питания), доцент, главный научный сотрудник отдела
научных направлений комплексной переработки
сельскохозяйственного сырья Сибирского научно-
исследовательского и технологического института
Сибирского федерального научного центра
агробиотехнологий Российской академии наук,
руководитель СибНИТИП СФНЦА РАН
Россия, Новосибирская область, Новосибирский район, пос.
Краснообск, а/я 358 +7-383-348-04-09, gnu_ip@ngs.ru

 О.К.Мотовилов

Подпись заверяю,
главный научный секретарь СФНЦА РАН, к.с.-х.н.

 И.Н.Минина

Я, Мотовилов Олег Константинович, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Густиновича Василия Григорьевича, и их дальнейшую обработку.