

## **ОТЗЫВ**

*на автореферат диссертации Шапкариной Альбины Иргалиевны  
«Разработка мучных кондитерских изделий повышенной пищевой  
ценности на основе тритикалевой муки сорта Укро», 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 винограда.*

В концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации отмечается, что «Питание должно не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные цели». В связи с этим, работа, посвященная разработке мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности на основе тритикалевой муки сорта «Укро» и натуральных обогатителей, учитывая ценовую доступность сырья, является весьма актуальной и значимой.

Автором показано, что применение тритикалевой муки сорта «Укро» целесообразно для повышения пищевой и биологической ценности в производстве сахарного печенья и сбивных бисквитов. Установлено наибольшее значение антиоксидантной активности в бисквите «Яблочный» - 14,0 мг/100г с концентрированным яблочным соком. Употребление 100г бисквита удовлетворяет среднесуточную потребность организма человека по витамину с на 16%, витаминам группы В – на 18-20% при сниженной энергетической ценности продукта.

Диссидентом разработан и утвержден проект технической документации на сахарное печенье из тритикалевой муки сорта «Укро», разработана технология сбивных бисквитов повышенной пищевой и биологической ценности. Научная новизна технических решений подтверждена патентами РФ: № 2583617 от 06.02.2015 г., № 2681679 от 15.11.2017 г. Считаем, что рецензируемая диссертационная работа

соответствует требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор – Шапкарина Альбина Иргалиевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и винограда.

доктор сельскохозяйственных наук  
ведущий научный сотрудник  
лаборатории биохимии и пищевых  
технологий ФГБНУ «Федеральный  
научный центр имени И.В. Мичурина»

Жбанова Екатерина Викторовна



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение  
«Федеральный научный центр имени И.В. Мичурина»  
393774 РФ. г. Мичуринск, Тамбовской обл., ул. Мичурина, 30,  
тел. (847545)2-07-61, E-mail: [info@fnc-mich.ru](mailto:info@fnc-mich.ru)



Подпись Е.В. Жбановой заверяю:

*жбанова Е.В.*



*Y. N. Radugin*