

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Шапкариной Альбины Иргалиевны
«Разработка мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности
на основе тритикалевой муки сорта «Укро»,
представленной на соискание учёной степени кандидата технических
наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоощной
продукции и виноградарства.

Диссертационная работа Шапкариной Альбины Иргалиевны, выполнена в ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

Растущий интерес к культуре тритикале в мире и в нашей стране вызван большими её возможностями: основное её количество потребляется как главный компонент комбикормов и спирта. Особое место тритикале занимает при изготовлении диетического хлеба для лиц, страдающих нарушением обмена веществ. Большие перспективы в применении муки из тритикале в качестве основного компонента сырья в кондитерском производстве (печенье, бисквиты, рулеты, кексы, крекеры и др.), при приготовлении «быстрых завтраков».

В настоящее время актуальным является создание новых технологий мучных кондитерских изделий (МКИ), обогащение их белком, незаменимыми веществами (аминокислотами, жирными кислотами, витаминами, минеральными веществами), пищевыми волокнами и др. В связи с этим, работа Шапкариной А.И., целью которой является разработка технологий обогащённых МКИ путём совершенствования технологического процесса получения эмульсии сахарного теста и сбивного бисквита с применением механического способа разрыхления тритикалевой муки сорта «Укро» сеянной и обогатителей, обладает несомненной актуальностью.

Следует отметить, что разработанная технология производства опытной партии сахарного печенья «Солнышко», сбивных бисквитов «Молодушка», «Яблочный», прошла производственную апробацию на АО «Хлебозавод № 7 г. Воронеж».

Выводы и результаты достоверны и обоснованы, логично вытекают из материалов, изложенных в автореферате. Они имеют безусловно научную и практическую значимость. Разработана технология производства обогащённых сбивных бисквитов и сахарного печенья, позволяющих сократить себестоимость готовых изделий, увеличить производительность более 10%, вдвое сократить технологический процесс. Внедрение рекомендуемой автором технологии нового вида МКИ в производство может быть реализована на традиционной линии по выработке данной группы изделий с целью расширения ассортимента, без капитальных вложений.

Полученные результаты имеют практическое значение. Разработаны комплекты технической документации на сахарное печенье из тритикалевой муки сорта «Укро» сеянная (ТУ 913-353-02068108-2015 ТИ, РЦ), сбивных бисквитов повышенной пищевой и биологической ценности (ТУ 9290-326-

02068108-2016, ТУ 9131-111-02068108-2012, ТИ, РЦ). Автором получены патенты РФ: № 2583617 от 06.02.2015 г. и № 2681679 от 15.11.2017 г.

Оценка экономической эффективности показала, что прибыль от реализации 1т/год сбивного бисквита «Молодушка» составит 19,156 тыс. руб., сбивного бисквита «Яблочный» – 18,202 тыс. руб., печенья «Звездочётик» и «Солнышко» – 5,91 и 3,72 тыс. руб. соответственно.

Полученные результаты являются практически значимыми для реализации задач по формированию здорового, рационального питания, предупреждения развития многих хронических заболеваний и увеличения продолжительности жизни населения России – одной из важнейших в настоящее время задач.

Наряду с указанными достоинствами по материалам, представленным в автореферате, к недочётам работы следует отнести отсутствие анализа состояния данной проблемы за рубежом: каким образом в других странах корректируют питание населения. В автореферате наглядный материал представлен преимущественно структурными схемами, было бы логичнее наряду со схемами представить данные и в табличной форме – более читабельно.

Считаю, что работа интересная, заслуживает внимания как в научном, так и практическом отношении, а соискатель Шапкарина Альбина Иргалиевна достойна присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоощной продукции и виноградарства.

Кандидат сельскохозяйственных наук, 05.18.01 –
Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодовоощной продукции и виноградарства; 06.01.09 –
растениеводство, старший научный сотрудник
лаборатории «Качество и стандартизация
зерна и зернопродуктов»
Всероссийский научно-исследовательский институт
зерна и продуктов его переработки – филиал
Федерального государственного бюджетного научного
учреждения «Федеральный научный центр пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН
127434, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 11;
тел.: (499) 976-45-97;
e-mail: kachestvovniiz@mail.ru

Подпись заверяю

Коломиец
Светлана
Николаевна



Зотова Елена
Фёдоровна,
зав. отделом
кадров