

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

В структуре питания населения Российской Федерации значительную часть составляют мучные кондитерские изделия, к которым относятся сахарное печенье и сбивные бисквиты. В борьбе за рынок сбыта с импортными поставщиками российским производителям необходимо расширять ассортимент мучных кондитерских изделий посредством разработки новых, оригинальных рецептур продуктов повышенной пищевой ценности. Вследствие вышеизложенного разработка мучных кондитерских изделий, имеющих повышенную пищевую ценность, с использованием муки тритикале сорта «Укро», как культуры с повышенным содержанием полноценного белка, минеральных веществ и учитывая ценовую доступность сырья, является актуальной.

Выполнение диссертационной работы велось в рамках НИР кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств» ФГБОУ ВО «ВГУИТ», «Разработка энерго- и ресурсосберегающих чистых технологий переработки сельхозсырья в конкурентоспособные хлебобулочные, кондитерские и макаронные функциональные продукты на основе медико-биологических взглядов» (№ г. р. 01970008816 на 2011-2016 гг.).

Новизна полученных результатов и их научная ценность заключается в следующем: теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования муки из тритикале сорта «Укро» сеянной, ячменно-солодового экстракта, сухого цельного молока, концентрированного яблочного сока для повышения пищевой и биологической ценности сахарного печенья и сбивного бисквита; установлены математические зависимости объемной массы теста и удельного объема сахарного печенья, сбивного бисквита от массовой доли сахара и жира, определено оптимальное соотношение компонентов рецептуры, дающее минимальное значение объемной массы теста и максимальное значение удельного объема сахарного печенья, сбивного бисквита; установлено влияние муки из тритикале сорта «Укро» сеянной, ячменно-солодового экстракта, сухого цельного молока, концентрированного яблочного сока на повышение аромата сахарного печенья и сбивного бисквита с помощью мультисенсорной системы «электронный нос», на антиоксидантную активность и понижение микробиологических показателей изделий в процессе хранения.

Выводы и рекомендации, представленные в работе, основаны на научных положениях, опираются на полученные автором экспериментальные данные и являются их логическим следствием.

Новизна технологических и технических решений подтверждена патентами РФ: № 2583617 от 06.02.2015 г., № 2681679 от 15.11.2017 г. Разработан и утвержден проект технической документации на сахарное печенье из тритикалевой муки сорта «Укро» сеянная (ТУ 913-353-02068108-2015 РЦ, ТИ). Разработана технология сбивных бисквитов повышенной пищевой и биологической ценности на основе тритикалевой муки сорта «Укро» сеянной (ТУ 9290-326-02068108-2016, ТУ 9131-111-02068108-2012

ТИ, РЦ). Проведены производственные испытания способа производства сбивных МКИ на АО «Хлебозавод № 7 г. Воронеж».

Достоверность исследований, проведенных автором, не вызывает сомнений, поскольку подтверждена различными методами – экспериментальными исследованиями и математическим анализом. Основные положения опубликованы в 21 научной работе, из них 2 статьи в реферируемых журналах ВАК Минобрнауки РФ.

По представленному автореферату имеется несколько пожеланий:

1. Количество поставленных задач не соответствует количеству выводов.
2. На стр. 9 автореферата желательно представить рецептуры образцов сахарного печенья.
3. При сравнении рисунка 2 на стр. 10 и его описания выявлено несоответствие времени замеса бисквитного теста и рецептурных компонентов.

Считаю, что диссертационная работа является завершённым научным исследованием, выполненным на актуальную тему, обладает научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям, изложенным в п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК РФ, и паспорту специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоощной продукции и виноградарства, а её автор, Шапкарина Альбина Иргалиевна, заслуживает присуждения ей учёной степени кандидата технических наук.

Кандидат технических наук по специальности
05.18.01 – Технология обработки,
хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов,
плодовоощной продукции и виноградарства,
старший научный сотрудник направления
технологий и ассортимента хлебобулочных изделий
ФГАНУ НИИХП

Тюрина
Ирина Анатольевна

Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»; 107553, г. Москва, Большая Черкизовская ул., дом 26-А; info@gosniihp.ru; 8-495-025-41-44.

подпись Тюриной И.А. заверяю,
начальник отдела по работе с персоналом
ФГАНУ НИИХП

