

В Совет по защите докторских и кандидатских диссертаций
Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных
технологий»

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание
ученой степени кандидата технических наук

Губаревой Юлии Павловны

**«Хлебобулочные изделия функционального назначения:
разработка ресурсосберегающих технологий, улучшение качества
и расширение ассортимента продукции»**

Обеспечение населения качественными хлебобулочными изделиями в полном объеме и ассортименте, создающем возможность для здорового питания населения, и снижение неинфекционных алиментарно-зависимых заболеваний, является одной из основных задач в соответствии с правительственными документами по повышению качества жизни населения. Поэтому диссертационная работа Губаревой Ю.П., судя по автореферату, посвященная разработке ресурсосберегающих технологий и широкого ассортимента хлебобулочных изделий, обогащенных функциональными нутриентами за счет применения нетрадиционного сырья, в том числе пророщенных семян льна и лактулозосодержащей пищевой добавки на основе творожной сыворотки, является актуальной.

Научная новизна работы состоит в том, что автором доказано: омагниченная вода при проращивании семян льна способствует интенсификации процесса, повышению содержания химических элементов в них, улучшению реологических свойств теста и физико-химических показателей готового изделия; лактулозосодержащая пищевая добавка на основе творожной сыворотки в дозировке 40 % в производстве хлебобулочных изделий обеспечивает пребиотические свойства за счет обогащения их лактулозой; установленные физико-химические процессы при набухании семян льна и сушке флаксов на их основе позволяют прогнозировать технологические этапы производства с целью улучшению качества готовых изделий.

Практическая значимость диссертации заключается в разработке ресурсосберегающих технологий булочных изделий из пшеничной муки первого сорта и флаксов из пророщенных семян льна функционального назначения, обогащенных нетрадиционными видами сырья. Предлагаемые технологии успешно прошли апробацию в условиях промышленных предприятий г. Воронежа. Результаты исследований

позволили сформировать новые знания, используемые в учебном процессе при реализации дисциплин для подготовки бакалавров и магистров по направлению 19.03.02 и 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

Основные положения диссертации доложены и обсуждены на ряде российских и международных конференций, опубликованы в 17 научных работах, в том числе 3 статьи в ведущих рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК, 1 статья в базе Scopus, 11 статей в журналах и по материалам докладов конференций, получено 2 патента РФ.

При ознакомлении с авторефератом диссертации возникли **замечания**:

1. Было бы целесообразно рассмотреть использование лактулозосодержащей пищевой добавки на основе творожной сыворотки при набухании семян льна перед их проращиванием.

2. Из текста автореферата не ясно, как изменяется белковая матрица льна в процессе проращивания (с. 14, рис. 2).

Высказанные замечания не влияют на теоретическую и практическую значимость работы. На основании вышеизложенного можно заключить, что диссертационная работа Губаревой Юлии Павловны соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842 (с изм. 11.09.2021 г.), предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор 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 виноградарства.

Заслуженный деятель науки РФ,
академик РАН, профессор-консультант
кафедры прикладной биотехнологии
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет»,
доктор технических наук, профессор
(научная специальность 05.18.04 – Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов)

Храмцов
Андрей Георгиевич

355017, г. Ставрополь, пр. Кулакова, 2, корпус 23

Тел. (8652) 33-03-52, 95-68-00.

E-mail: hramcov2018@inbox.ru

«16» мая 2022 г.

