

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Губаревой Юлии Павловны «Хлебобулочные изделия функционального назначения: разработка ресурсосберегающих технологий, улучшение качества и расширение ассортимента продукции», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Разработка функциональных продуктов питания нового поколения является инновационным направлением в пищевой промышленности. Особое значение при аналитическом проектировании и конструировании новых видов продуктов отводится пищевой, энергетической и биологической ценности, по которым определяется степень соответствия продукта физиологическим нормам потребления организма. В связи с этим разработка ресурсосберегающих технологий хлебобулочных изделий функционального назначения за счет применения нетрадиционных видов сырья, повышающих биологическую и пищевую ценность готовой продукции является актуальной задачей.

Повышение качества и придания функциональных свойств продуктам является важным направлением развития пищеперерабатывающей отрасли. Такие продукты должны быть безопасными для здоровья людей.

Автором проведен большой комплекс экспериментальных работ, выбраны рациональные параметры и условия подготовки семян льна к проращиванию на основе физико-химических процессов, обоснованы и определены оптимальные дозировки обогатителей в производстве булочных изделий из пшеничной муки первого сорта и флаксов из пророщенных семян льна. Доказана целесообразность применения омагниченной воды при проращивании семян льна, обеспечивающая интенсификацию процесса и повышение химических элементов. Установлено положительное влияние нетрадиционного сырья на показатели качества полуфабрикатов и изделий. Выявлены пребиотические свойства хлебобулочных изделий в дозировке 40 % лактулозосодержащей пищевой добавки на основе творожной сыворотки.

Результаты исследований доложены на российских и международных научно-технических конференциях. Материалы диссертации опубликованы в 17 научных работах, получено 2 патента. Разработанные технологии успешно прошли апробацию в условиях промышленных предприятий г. Воронежа.

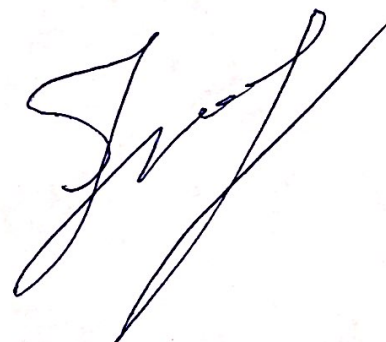
Работа имеет научную новизну и практическую значимость, доведена до разработки конкретных рецептов и способов производства булочных изделий из пшеничной муки первого сорта и флаксов из пророщенных семян льна функционального назначения с внесением различных обогатителей.

Таким образом, работа Ю.П. Губаревой представляет собой законченное научное исследование на актуальную тему, результаты которого имеют теоретическое и практическое значение и свидетельствуют о решении важной научной и производственной задачи в пищевой промышленности.

По совокупности объема выполненных исследований, их теоретической и практической значимости, работа отвечает требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям (п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней»), и соответствует профилю специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», а ее автор, Губарева Ю.П., заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук.

Кандидат технических наук,
по специальности 05.18.01 –
«Технология обработки, хранения
и переработки злаковых, бобовых
культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и
виноградарства», старший менеджер
ООО «Арвалус»
142821, Московская область, г. Ступино,
д. Шматово, ул. Индустриальная,
владение № 23, строение 1.
Тел. +7(495)1140114
E-mail: info@arvalus.ru

Кривошеев
Андрей Юрьевич



« 2 » июня 2022 г.

Подпись Кривошеева А.Ю.
закрываю
Главный бухгалтер
ООО «Арвалус»
Молышев А.А.

