

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Павловской Светланы Максимовны на тему: *«Разработка нового ассортимента и совершенствование технологии обогащенных хлебобулочных изделий для профилактического питания»*, представленную 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».

В настоящее время большое внимание уделяется разработке новых видов продуктов питания с использованием нетрадиционного сырья растительного происхождения с повышенным содержанием витаминов, макро- и микроэлементов, а также пищевых волокон. Известно, что регулярное употребление продуктов с богатым химическим составом и повышенной пищевой ценностью, позволяет снизить риск развития ряда алиментарно-зависимых заболеваний, представляющих прямую угрозу для жизни человека. Это связано с тем, что такие продукты являются основными источниками биологически ценных нутриентов, наличие которых в рационе способствует сохранению здоровья и профилактике болезней, а также укреплению иммунитета.

Проведенные Павловской С.М. исследования посвящены разработке научных и практических рекомендаций по совершенствованию технологии, коррекции рецептур хлебобулочных изделий для профилактического питания путём исследования показателей полуфабрикатов и изделий с изменением дозировки и состава соли пищевой, применением нетрадиционных видов сырья, являются актуальными и своевременными. Значимость диссертационной работы также не вызывает сомнений.

Важно отметить новизну работы, которая состоит в том, что определен химический состав и функционально-технологические свойства нетрадиционных видов сырья, они доказывают целесообразность их применения в рецептурно-компонентных решениях состава хлебобулочных изделий профилактического назначения, позволяют прогнозировать качество и обеспечивать технологические преимущества предлагаемых способов, а также определен характер влияния соли с пониженным содержанием натрия на структурные компоненты муки, реологические, физико-химические свойства теста, процессы при приготовлении и хранении хлеба и сдобных сухарей, рекомендовано снижение её дозировки без изменения параметров технологического процесса.

Практическая ценность работы подтверждается тем, что разработано 5 пакетов технической документации на сырье и готовые изделия, предлагаемые технологические решения

успешно прошли апробацию в условиях промышленных предприятий г. Воронежа, опубликовано 27 работ в научной печати, получено 2 патента РФ.

Однако при изучении автореферата работы к автору имеется замечание:


- в выводах по работе представлена экономическая эффективность, однако не приведены пояснения, за счет чего получено увеличение данного показателя от реализации продукции.

Заключение: диссертация на тему: «Разработка нового ассортимента и совершенствование технологии обогащенных хлебобулочных изделий для профилактического питания», соответствует требованиям Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Павловской С. М. достойна 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».

Доктор технических наук (05.18.03 – Первичная
обработка и хранение продукции
растениеводства), профессор,
Академик НАН РК,
директор НИИ Пищевых технологий,
АО «Алматинский
технологический университет»

 Изтаев Ауелбек Изтаевич

Доктор философии (PhD) (6D072800 –
Технология перерабатывающих производств),
ассоциированный профессор
кафедры «Технология
хлебобулочных и перерабатывающих
производств» АО «Алматинский
технологический университет»
050012, Алматы, ул. Толе би, 100
Тел. +7 727 293-53-93 (вн. 208)
E-mail: rector@atu.edu.kz

 Пронина Юлия Геннадьевна

« 27 » 06 2022 г.



 Пронина Юлия Геннадьевна
« 27 » 06. 2022 ж./г.