

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

## ОТЗЫВ

на диссертационную работу

**Павловской Светланы Максимовны**

на тему: «*Разработка нового ассортимента и совершенствование технологии обогащенных хлебобулочных изделий для профилактического питания*», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

В соответствии с правительственными документами: «Доктрина продовольственной безопасности», «Стратегия повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 года», расширение ассортимента продуктов питания лечебного и профилактического назначения, способствующих увеличению продолжительности жизни человека и повышению ее качества, является перспективным научным направлением.

В этой связи исследования, представленные в данной диссертационной работе, посвященные разработке научных и практических рекомендаций по совершенствованию технологии и коррекции рецептур хлебобулочных изделий для профилактического питания, являются актуальными и своевременными.

**Научная новизна работы** заключается в научном и экспериментальном обосновании эффективности применения нетрадиционных видов сырья в рациональных дозировках (соль «Валетек», куркума, жидкий виноградный сахар, масло зародышей пшеницы, мука из семян маша, морковное и тыквенное пюре), обеспечивающих повышение функциональных свойств хлебобулочных изделий профилактического назначения и повышения срока сохранения годности хлеба на 24 ч, сухарей – на 4 месяца.

### **Теоретическая и практическая значимость.**

- установлен химический состав нетрадиционных видов сырья, доказывающий целесообразность его использования в рецептуре хлебобулочных изделий профилактического назначения;
- изучены функционально-технологические свойства нетрадиционных видов сырья, позволяющие прогнозировать качество готового продукта и использовать их при совершенствовании технологических решений;
- определен характер влияния поваренной соли с пониженным содержанием натрия на реологические и физико-химические свойства теста, биотехнологические процессы, протекающие при приготовлении и хранении предложенных хлебобулочных изделий, и рекомендовано снижение её дозировки, не предусматривающие изменения параметров технологического процесса.

Разработана ресурсосберегающая технология хлебобулочных изделий из пшеничной муки с внесением нетрадиционных видов сырья, реализация которой позволит повысить эффективность технологического процесса, обеспечить увеличение пищевой ценности хлеба и сдобных сухарей, а также рационально использовать сырьевую базу агропромышленного комплекса РФ.

