

Отзыв

на автореферат диссертации Сарсадских Анастасии Вадимовны на тему:
«Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Исследования, посвященные разработке рецептур и совершенствованию технологий для обеспечения качества хлеба являются актуальными и значимыми научными направлениями.

Сарсадских А.В. для улучшения качества хлеба в рецептуре предлагает использовать БАД «Лактусан» и «Эуфлорин В». Автор экспериментальным путем установил количество БАД, необходимых для улучшения технологических характеристик теста и качества хлеба из пшеничной муки высшего сорта.

Автором проведены исследования, свидетельствующие о положительном влиянии указанных биологически активных добавок на качество исходного сырья, продолжительность брожения, свойства, вкусовые качества и срок хранения хлеба.

Приоритетность и техническая новизна исследований подтверждается патентом на изобретение № 2497365 «Способ изготовления хлеба».

Разработанная рецептура хлеба внедрена в производство на Екатеринбургском муниципальном унитарном предприятии «Екатеринбургский хлебокомбинат «Всеслав».

Результаты диссертационной работы были представлены профессиональному сообществу и получили высокую оценку на конкурсах: «Региональный инновационный конвент Свердловской области» (Екатеринбург, 2013); «Инновационная Евразия» в рамках II Евразийского экономического форума молодежи «Диалог цивилизаций – «Путь на север» (Екатеринбург, 2011).

Научные исследования соискателя удостоены премии по поддержке талантливой молодежи, установленной указом Президента Российской Федерации от 6 апреля 2006 г. № 325 «О мерах государственной поддержки талантливой молодежи» (г. Москва, 2011).

Замечание: результаты дегустационной оценки хлеба желательно было представить графически, что позволило бы визуально увидеть изменение органолептических показателей готового продукта.

Диссертационная работа соответствует требованиям ВАК «Положения о присуждении учёных степеней», предъявляемым к диссертации на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор Сарсадских Анастасия Вадимовна заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д-р техн.наук, доцент,
профессор кафедры торгового дела,
зам. директора по учебной и воспитательной работе
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО
«Российский экономический
университет им. Г. В. Плеханова»

О.С. Габинская

О.С. Габинская

Россия, 650992, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
телефон 8(3842) 75 57 80
uchivr@inbox.ru



06.09.2016

Подпись руки Габинской О.С. 06.09.2016

Помощник директора Плеханов В.И.

06.09.2016