

Отзыв

на автореферат диссертационной работы Сарсадских Анастасии Вадимовны «Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»» 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

Тема диссертационной работы Сарсадских А.В. несомненно актуальна и своевременна так как она посвящена разработке рецептуры и совершенствованию технологии хлеба из пшеничной муки с улучшенными органолептическими показателями и увеличенными сроками хранения путем использования биологически активных добавок на основе бифидобактерий и лактулозы.

Автором разработана и внедрена в производство на площадях МУП «Всеслав» аппаратурно-технологическая схема изготовления хлеба с использованием БАД; усовершенствована технология тестоведения; проведен цикл экспериментов, подтверждающих положительное влияние БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» на качество исходного сырья, продолжительность брожения, свойства, вкусовые качества и продолжительность хранения хлеба.

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).

Результаты диссертационной работы Сарсадских А.В. используются в учебном процессе на кафедре пищевой инженерии ФГБОУ ВО «УрГЭУ» при проведении лекционных и практических занятий, а также при выполнении выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по направлению «Товароведение».

Получен патент на изобретение № 2497365 «Способ изготовления хлеба». Разработаны ТУ «Хлеб пшеничный из муки высшего сорта с БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» № 10.71.11-003-02069214-2016.

По материалам диссертации опубликовано 16 научных работ, из них 4 в журналах, входящих в перечень ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации.

Считаю, что диссертационная работа соответствует требованиям ВАК РФ, а ее автор, Сарсадских Анастасия Вадимовна, заслуживает присуждения кандидата технических наук по специальности 05.18.15-Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Заслуженный деятель науки, академик РАН,
доктор сельскохозяйственных наук, профессор
Научный руководитель учреждения
ФБГНУ «Поволжский научно-исследовательский
институт производства и переработки
мясомолочной продукции»

Иван Федорович Горлов

2.09.2016г.

400131, г. Волгоград, ул. М. Рокоссовского, 6
Тел.: (8442)39-10-48; 39-11-01; 37-38-09
факс: (8442)39-11-42,
e-mail: niimmp@mail.ru