

ОТЗЫВ

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

Государственной политикой Российской Федерации в области продовольственной безопасности и здорового питания предусмотрено создание инновационных технологий производства пищевых продуктов; продуктов, обогащенных биологически активными соединениями. В этой связи тема диссертационной работы Сарсадских А. В. является актуальной.

Автором проведены исследования по использованию биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В», содержащих углеводы, ферменты и бифидобактерии, в технологии хлеба из пшеничной муки высшего сорта. Установлено, что данные добавки способствуют повышению газообразования при брожении теста, увеличению объема и упругой деформации теста. Определены рациональные дозировки биологически активных добавок. Достигнуто повышение объемного выхода хлеба, его пористости; улучшение органолептических показателей; более стабильное сохранение качественных показателей при хранении. Сокращение цикла брожения теста дает экономический эффект предлагаемой технологии. Рассмотрена конкурентноспособность хлеба из пшеничной муки высшего сорта с биологически активными добавками.

Научная новизна работы состоит в обосновании влияния биологически активных добавок на улучшение качественных характеристик теста и хлеба.

На основании проведенных исследований усовершенствована аппаратурно-технологическая схема производства хлеба с добавлением БАД, разработана техническая документация на хлеб. Технология внедрена на хлебокомбинате г. Екатеринбурга.

Автором опубликовано 16 работ, в том числе 4 – в журналах, входящих в перечень ВАК при Минобрнауки России, получен 1 патент на изобретение.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие замечания.

1. Следует разделить обоснование увеличения газообразующей способности муки и интенсификации жизнедеятельности дрожжей за счет ферментов и углеводов в составе БАД соответственно (с. 9).
2. Положительное влияние бифидобактерий на процесс брожения, осуществляемый дрожжами, дискуссионно (с. 9, 10).
3. Не уделено внимания ускорению накопления кислотности в тесте при добавлении БАД.

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, научному и практическому значению отвечает требованиям ВАК при Минобрнауки России к кандидатским диссертациям, а ее автор Сарсадских Анастасия Вадимовна заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов),
профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Федерального государственного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Шеламова
Светлана
Алексеевна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 8-(473)-253-77-26;
pz@technology.vsau.ru.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства),
проректор по учебной работе, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров Федерального государственного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Дерканосова
Наталья
Митрофановна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, 8-(473)-253-77-26;
pz@technology.vsau.ru.

5 сентября 2016 г.

