

ОТЗЫВ

на автореферат

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

Стремление последнего времени снизить вредное влияние некоторых продуктов питания и их компонентов на здоровье человека и повысить оздоровительное действие питания привело к созданию и расширению сферы применения функциональных пищевых продуктов, обладающих лечебным и предупредительным против заболеваний функциональным направленным действием. В настоящее время в отдельных странах ведется большая работа по созданию функциональных продуктов, примерами которых могут служить пробиотический йогурт, омега-3-хлеб, витаминизированный шоколад, йодсодержащие продукты. В Европе основное место среди функциональных продуктов занимают молочные продукты и хлеб.

Несмотря на огромный ассортимент хлебобулочных изделий, новинки с использованием различных обогащающих добавок в России на прилавке встречаются крайне редко. Вместе с тем, именно хлебобулочные изделия должны занять ведущую роль в исследованиях по созданию продуктов функционального питания, т.к.:

- 1) объем потребления хлебобулочных изделий очень высокий;
- 2) в этой области легче внедрять новинки;
- 3) в рецептуру хлебобулочных изделий можно включить очень многие компоненты.

Из последних работ в этой области хотелось бы отметить диссертационные работы Байбашевой Д.К., Клиндуховой Ю.О., Щеколдиной Т.В., Динь Т.Х.. Поэтому актуальность работы автора по созданию новых хлебобулочных изделий несомненна.

Научная новизна работы связана с внедрением в рецептуру хлебобулочных изделий новых БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В», изучением технологических свойств добавок и их влияния на структурно-механические свойства хлеба.

Практическая новизна работы определяется технической документацией на два вида хлеба, получением патента на хлеб.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) подробные исследования влияния используемых БАД на технологические параметры и физико-химические показатели хлеба;
- 2) экономическое обоснование целесообразности разработок;

