

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Сарсадских Анастасии Вадимовны
на тему: «ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК
«ЛАКТУСАН» И «ЭУФЛОРИН-В»», представленную на соискание
учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –
Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального
и специализированного назначения и общественного питания

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к пищевым продуктам массового потребления. Развитие товароведения предполагает разработку и внедрение в хлебопекарную промышленность современных технологий, что приобретает особую актуальность в рамках реализации государственной политики Российской Федерации в области здорового питания до 2020 г.

В связи с выше сказанным, диссертационная работа Сарсадских А.В., посвященная разработке новой технологии и комплексной оценке потребительских свойств нового вида хлеба, является актуальной и соответствует основным задачам современной государственной политики.

Автором исследовано влияние БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» на активацию хлебопекарных прессованных дрожжей, свойства муки, качество теста и хлеба. По результатам проведенных исследований предложена аппаратурно-технологическая схема производства хлеба из пшеничной муки высшего сорта с БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В», предложена усовершенствованная технология тестоведения при производстве хлеба из пшеничной муки высшего сорта, позволяющая сократить цикл брожения теста и увеличить количество вырабатываемых единиц хлеба в 2 раза.

Основные положения и выводы, сформулированные в диссертационной работе, логически вытекают из результатов исследований, достоверны и не вызывают сомнений. Результаты работы хорошо освещены в научных изданиях открытой печати (включая 4 статьи в журналах, входящих в перечень ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации), на конференциях различного уровня, имеют несомненную техническую новизну, что подтверждено патентом РФ.

В качестве замечаний по изложенному в автореферате материалу необходимо отметить следующее. С учетом того, что в тесте с добавлением рассматриваемых БАД брожение протекает более интенсивно, чем на контроле, следовало пояснить, с чем, по мнению автора, связано отмеченное в динамике хранения более низкое значение кислотности хлеба (с. 13 автореферата – «Кислотность мякиша опытных образцов хлеба ниже на 3,4%»).

Вероятно, разъяснение данной закономерности есть в полном тексте диссертации, замечание не следует рассматривать как снижающее общее положительное впечатление от работы.

Считаю, что, в целом, работа выполнена на актуальную тему, представляет собой законченный научный труд, в котором изложены новые научно обоснованные технологические решения, имеющие важное народнохозяйственное значение, обладает научной новизной и практической значимостью.

Анализ автореферата позволяет заключить, что представленная к защите диссертация отвечает требованиям «Положения о присуждении ученых степеней», а её автор Сарсадских Анастасия Вадимовна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент,
профессор кафедры «Технология хранения и переработки зерна»
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический
университет им И.И. Ползунова» _____ Е.Ю. Егорова

Адрес организации: 656038, г. Барнаул, ул. Ленина, 46.
тел.: 8 (3852) 29-07-55, e-mail: egorovaey@mail.ru

Подпись Егоровой Е.Ю. заверяю:

Начальник Управления кадров, социальной работы и связей
с общественностью ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет
им И.И. Ползунова» _____ С.А. Химочка

07.09.16г

