

О Т З Ы В

на автореферат 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 и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Диссертационная работа Сарсадских А. В. посвящена решению актуальных проблем ресурсосбережения в хлебопечении и реализации государственной политики РФ, заявленных в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации до 2020 г.

Автором на базе разноплановых органолептических, технологических, микробиологических и физико-химических исследований комплексно изучены особенности влияния двух добавок («Лактусан» и «Эуфлорин-В») на свойства теста и готовой хлебопродукции. Установлено их положительное влияние на процесс брожения теста путем активации хлебопекарских прессованных дрожжей. Выявлены оптимальные дозировки БАД, которые препятствуют усыханию хлеба, сохраняют потребительские свойства и увеличивают сроки хранения продуктов в 1,3 раза.

Полученные автором результаты позволили спроектировать и научно обосновать 4 рецептуры опытных образцов хлеба с использованием БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В». Выполненные экономические расчеты доказывают целесообразность широкого внедрения усовершенствованной аппаратурно-технологической схемы для выпуска хлеба с пролонгированным сроком хранения.

Особым достоинством работы является наличие целого ряда элементов научной новизны, в том числе позиции установленного ингибирующего действия изученных добавок на развитие спорных и плесневых бактерий, рост которых является причиной порчи хлеба.

Диссертационная работа прошла апробацию на научно-практических конференциях и выставках, получила государственное признание. По результатам исследований соискателем опубликовано 4 печатных работы в изданиях из перечня ВАК Минобрнауки России.

В качестве замечания диссертационного исследования, на наш взгляд, можно указать следующее: требуют пояснения, кто является автором разработки исследованных ВАД и какое предприятие их изготавливает.

Диссертация Сарсадских А. В. является законченным исследованием и соответствует требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК Минобрнауки России к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук. Считаю, что ее 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, профессор,
профессор кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический ун-т»,
Серпунина Любовь Тихоновна
236022, г. Калининград, Советский проспект 1,
E-mail: serpunina@mail.ru 8 (4012) 995 370

Подпись Л.Т. Серпуниной заверяю,
Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГТУ»

Свиридов Н.В.



Серпунина 609/16