

ОТЗЫВ

на автореферат Сарсадских Анастасии Вадимовны на тему: «Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» представленную к защите на соискание ученой степени кандидата технических 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 и доступны всем слоям населения. В связи с этим, диссертационная работа Сарсадских Анастасии Вадимовны является актуальной и своевременной, так как она посвящена влиянию БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» на активацию хлебопекарных прессованных дрожжей, свойства муки, качество теста и хлеба.

Автором данной диссертационной работы разработана рецептура хлеба с БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В», получен патент на изобретение № 2497365 «Способ изготовления хлеба». Разработаны и утверждены технические условия ТУ «Хлеб пшеничный из муки высшего сорта с БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» № 10.71.11-003-02069214-2016. Результаты работы внедрены в производство на Екатеринбургском муниципальном унитарном предприятии «Екатеринбургский хлебокомбинат «Всеслав» (Акт внедрения в производство хлеба «Лактохлеб» с концентратом микроорганизмов бифидобактерий «Эуфлорин-В» и жидкой лактулозой). В целом, полученный экспериментальный материал заслуживает внимания, имеет теоретическое и практическое значение. материалы диссертации могут быть использованы для дальнейшей разработки новых хлебобулочных изделий с улучшенными качественными показателями и увеличенными сроками хранения.

Замечания: желательно автору было более подробно раскрыть механизм увеличения срока годности хлеба за счет использования БАД в его рецептуре.

На основании вышеизложенного, считаю, что диссертационная работа «Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» соответствует требованиям ВАК РФ, а её автор, Сарсадских Анастасия Вадимовна, заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15-Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д.т.н. по научной специальности 05.18.15 «технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»,
доцент, профессор кафедры биотехнологии и функционального питания, Дальневосточный федеральный университет,
Приморский край, г. Владивосток о.Русский,
поселок Аякс-10, кампус ДВФУ,
89143420533, tabakaeva.ov@dvfu.ru

Табакеева О.В.

Подпись Табакеевой О.В. заверяю

Начальник отдела кадрового
делопроизводства ДВФУ

"06" 09 20 16 г.

