

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **Сарсадских Анастасии Вадимовны «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 (технические науки)

Традиционно хлеб и хлебобулочные изделия, как продукты ежедневного и массового ассортимента, пользуются устойчивым потребительским спросом. Высокая конкуренция на рынке сбыта хлеба и хлебобулочных изделий, порождаемая стабильной динамикой их производства, вызывает необходимость поиска средств повышения качества данной продукции, определяет пути его совершенствования в направлении оптимизации и рационализации рецептур, технологических процессов, придания заданных потребительских свойств, в том числе улучшения органолептических показателей и хранимоспособности, обоснованного увеличения сроков хранения. В связи с этим, представленная диссертационная работа Сарсадских А. В., посвященная проблеме формирования качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В» путем оптимального регулирования рецептур и технологических процессов, является достаточно актуальной и направлена на решение важной народнохозяйственной задачи – совершенствование качества пищевых продуктов стабильного спроса, повышение эффективности их производства.

Научная новизна работы заключается: в установлении на основании результатов проведенных теоретических и практических исследований новых подходов к разработке, формированию качества и обоснованию параметров производства хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В», позволяющих моделировать заданные свойства хлеба и повысить эффективность аппаратурно-технологической схемы его производства с учетом интересов потребителей, торговых организаций и производителей.

На основании проведенных теоретических и экспериментальных исследований разработана технологическая схема и модель получения новых хлебобулочных изделий с улучшенными качественными показателями и увеличенными сроками хранения. Практическая ценность работы так же подтверждается разработкой ТУ на новый хлеб из пшеничной муки с БАД «Лактусан» и «Эуфлорин-В» и внедрением разработанных технологических решений в производство Екатеринбургского МУП «Екатеринбургский хлебокомбинат «Всеслав»», получением патента на изобретение № 2497365 «Способ изготовления хлеба». Материалы диссертации используются в учебном процессе на кафедре «Пищевая инженерия» для подготовки студентов по направлению «Товароведение» в ФГБОУ ВО «УрГЭУ».

Результаты диссертационной работы известны научной общественности и апробированы на научных мероприятиях различного уровня. Основные результаты исследований изложены в 4 статьях, опубликованных в изданиях ВАК Российской Федерации.

Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям, содержит обязательные разделы. Автореферат в целом изложен грамотно, в логической последовательности. В то же время имеются замечания, не снижающие положительного впечатления о работе в целом:

1. На странице 6 указано, цитирую: «По материалам диссертации опубликовано 16 научных работ.....», в то время как в автореферате отражены только 4 публикации в изданиях ВАК Российской Федерации (страница 18).

2. Доверительный интервал показателя «Кислотность» определен с большей точностью, чем основное значение (таблица 1, с.11).

3. В автореферате автором не отражено обоснование использования БАД «Лактусан» именно в жидкой форме, в то время как порошкообразная форма дешевле, и так же не представлено обоснование соотношения БАД в рецептуре.

Заключение. Диссертационная работа **Сарсадских А. В.** представляет собой законченное научное исследование. По форме, содержанию, актуальности, научной новизне, значению для науки и практики, а также использованным методам исследований и сформулированным выводам данная работа отвечает требованиям ВАК Российской Федерации, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а 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 (технические науки).

Пушмина Ирина Николаевна,
профессор кафедры «Технология и организация
общественного питания» Федерального
государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«Сибирский федеральный университет»,
доктор технических наук, доцент

И.Н. Пушмина

660075, г. Красноярск,
ул. Лиды Прушинской, 2
ТЭИ СФУ
8(391)206-24-46 (т. раб.)
e-mail: ktp2219074@mail.ru

