

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Болдиной Анастасии Андреевны на тему: «Разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой», представленного на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства.

Полноценное и сбалансированное питание населения России является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье нации. Значимость данного фактора подтверждается приоритетными направлениями государственной политики Российской Федерации в области улучшения здоровья населения.

Одним из способов реализации политики в области здорового питания населения РФ является разработка высокоэффективных технологий в перерабатывающих отраслях АПК, поиск новых отечественных сырьевых источников и создание продуктов питания нового поколения.

Учитывая значительные объемы производства и переработки зерна риса в Краснодарском крае, особый интерес представляет вторичное сырье его переработки – рисовая мука, которая является ценным источником пищевых функциональных ингредиентов и в настоящее время практически не используется.

В связи с этим актуальна разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий с использованием вторичных продуктов переработки зерна риса, что позволит повысить пищевую ценность готовых изделий, расширить ассортимент продуктов диетического, профилактического питания, и обеспечит безотходность и экологическую чистоту производства рисовой муки.

Целью диссертационной работы является разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой.

Научная новизна работы заключается в следующем: впервые обоснована целесообразность и эффективность применения рисовой муки, в качестве сырья для обогащения хлеба и производства безглютеновых мучных кондитерских изделий; научно обоснованы и разработаны способы стабилизации качества рисовой муки при хранении с применением интенсивных методов, позволяющие сохранить пищевую и биологическую ценность рисовой муки при хранении; обосновано оптимальное количество вносимой добавки и установлено положительное влияние рисовой муки на хлебопекарные свойства муки, реологические свойства теста и качество готовых изделий; впервые обоснованы рецептурные дозировки при производстве безглютенового печенья для людей страдающих целиакией.

Разработана и утверждена техническая документация на хлеб «Мечта», печенье «Солнышко ясное», печенье «Улыбка» и печенье «Праздник».

Основные положения и результаты научных исследований были доложены автором на ежегодных научных конференциях факультета перерабатывающих технологий КубГАУ, международных научных, научно-технических и научно-практических конференциях в 2008-2014 гг.

По материалам диссертации опубликовано 23 статьи, в том числе 5 в ведущих рецензируемых научных изданиях.

Автореферат изложен на 26 страницах, содержит 9 таблиц и 8 рисунков.

По представленному материалу автореферата имеются следующие замечания:

- стр. 11 приведены результаты по сравнительному содержанию витаминов и минералов. Желательно дополнить сводной таблицей с данными, из которых получены следующие результаты;

- стр. 12 первый абзац: «В процессе хранения оценивали изменение органолептических показателей, кислотного числа липидов, микрофлоры». Однако результаты по изменению микрофлоры в процессе хранения не представлены;

- стр. 15 таблица 3 никак не прокомментировано что за показатель «отношение p/l » и как он получен.

Указанные замечания не являются принципиальным и не снижают ценности подготовленной диссертации.

На основании выше изложенного считаю, что диссертационная работа Болдиной Анастасии Андреевны на тему: «Разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой», подготовлена на современном научном уровне, соответствует требованиям, предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства.

Отзыв рассмотрен и утвержден на заседании технического совета, протокол № 198 от « 20 августа » 2015г.

Директор ГБУ ЯО «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»

д.т.н., заслуженный работник

пищевой индустрии РФ

150030, г.Ярославль, Московский пр-т, 76а

e-mail: milkyar@mail.ru

тел/факс 8 (4852) 44-74-84, 44-59-34

подпись руки директора ГБУ ЯО ЯГИКСПИ

заверяю

секретарь НТС, к.т.н.



Г.Б. Гаврилов

А.А. Филлипов

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Болдиной Анастасии Андреевны «Разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Диссертационная работа Болдиной А.А. посвящена решению проблемы обеспечения здоровыми продуктами питания людей больных глютеновой болезнью. На сегодняшний день эта болезнь является практически не излечимой и один из способов борьбы это правильное питание, которое включает в себя безглютеновую диету. Рис и рисовые продукты в числе первых продуктов, которые включены в рацион питания общества больных целиакией.

В связи с этим, расширение ассортимента обогащенных полезными компонентами традиционных пищевых продуктов и, хлебобулочных изделий, в частности, является актуальным исследованием.

Автором теоретически обоснован и экспериментально подтвержден выбор рисовой муки как дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий и хлебобулочных, обогащенных белками, жирами, пищевыми волокнами.

Проведенные исследования, безусловно, обладают научной новизной, поскольку автором рассмотрены этапы производства, начиная с сырья, и показана их роль в обеспечении органолептических и физико-химических показателей хлеба и мучных кондитерских изделий. А также автором установлено, что применение нового ингредиента в технологиях пшеничного хлеба и мучных кондитерских изделиях повышают биологическую и пищевую ценность.

Можно утверждать, что автором выполнена работа в большом объеме, в т.ч. в производственных условиях, использованы современные методов исследования, достаточно апробирована на научных конференциях, достоверность результатов не вызывает сомнения. Список опубликованных работ в полной мере отражает вклад автора в диссертационные исследования.

На основании проведенных исследований автором была разработана технологическая документация на производство безглютенового печенья.

При прочтении автореферата возникли следующие вопросы:

1. Каким образом проводилась оценка безопасности рисовой муки, исследовалось ли содержание тяжелых металлов в данном сырье?



ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Болдиной Анастасии Андреевны «Разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 -Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодово-овощной продукции и виноградарства

Диссертантом исследован весьма актуальный научный вопрос, который пока ещё недостаточно разработан в исследованиях общей проблемы поиска источников и создания продуктов питания нового поколения. Условия модернизации и инновационного развития высокоэффективных технологий в перерабатывающих отраслях АПК требуют от учёных актуализации усилий по разработке продуктов, обогащенных эссенциальными микронутриентами.

Автором уточнено понятие «профилактического питания», определены принципы его обеспечения, обоснованы рецептурные дозировки рисовой муки, разработаны способы стабилизации её качества, разработана технология повышения хлебопекарных свойств муки, реологических свойств теста за счет использования рисовой муки, которая является основой качества готовых изделий, а также приведены экспериментальные данные по применению рисовой муки для обогащения хлеба из пшеничной муки. Всё вышеперечисленное определяет новизну и теоретическую значимость проведенного исследования.

Практическая значимость диссертации не вызывает сомнения, так как автором разработаны рецепты и технологии производства обогащенного хлеба и безглютенового печенья, которые могут применяться на различных хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Достоверность исследования обеспечивается грамотно проведенным экспериментом, адекватностью методов исследования его результатам, целям и задачам.

Результаты работы достаточно полно опубликованы в открытой печати.

Рассматриваемая работа является самостоятельным экспериментально-практическим исследованием, содержащим решение важной задачи оптимизации процессов производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Полученные в диссертационном исследовании результаты позволяют сделать вывод об эффективности, предложенной автором технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Методика реализации технологии исходит из единства экспериментальных и теоретических исследований процесса получения готового продукта специального назначения.

В качестве *замечания* считаю необходимым отметить, что в автореферате не приведены физико-химические показатели качества теста на различных этапах его брожения, что не позволяет получить полного представления об эффективности влияния рисовой муки на дрожжевые клетки.

Указанное замечание не снижает общего положительного впечатления о работе Болдиной А.А.

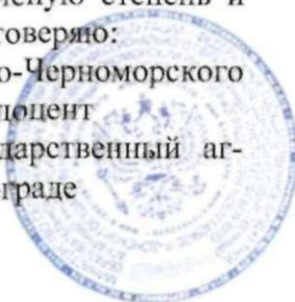
Знакомство с авторефератом диссертации дает основание считать, что рассматриваемая работа соответствует требованиям ВАК РФ к кандидатским диссертациям, а ее автор Болдина А.А. заслуживает присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Д.т.н., профессор кафедры «Механизация и технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Азово-Черноморского инженерного института
ФГБОУ ВПО «Донской государственный аграрный университет» в г. Зернограде



Краснов И.Н.

Подпись, ученое звание, ученую степень и должность Краснова И.Н. удостоверяю:
Ученый секретарь совета Азово-Черноморского инженерного института, к.э.н., доцент
ФГБОУ ВПО «Донской государственный аграрный университет» в г. Зернограде



Гужвина Н.С.

9 сентября 2015 г.