

Уважаемый Евгений Алексеевич!

Кандидат физико-
математических наук, доцент,
ректор

С.К. Куижева

Список основных публикаций сотрудников ведущей организации ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет» по диссертационной работе Болдиной А.А. на тему «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, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

№ пп	Наименование работы	Форма работы	Авторы	Выходные данные	Объем, п.л.
1	2	3	4	5	6
1.	Свекловичный пектин полифункционального назначения: свойства, технологии, применение	монография	Хатко З.Н.	Майкоп: изд-во ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2012. – 247 с.	15,25
2.	Инновационные технологии в производстве пектиносодержащих пищевых продуктов и средств функционального назначения	монография	Хатко З.Н., Беретарь С.Т., Едыгова С.Н.	Майкоп: Изд-во Кучеренко В.О. – 2013. – 106 с.	6,7
3.	Влияние вида пектина на реологические свойства песочного печенья	статья	Беретарь С.Т., Хатко З.Н.	Новые технологии – 2011. – № 4. – С. 14-18.	0,6
4.	Разработка рецептуры пектиносодержащего песочного печенья из муки белой пищевой кукурузы «Адыгейская»	статья	Тугуз Р.К., Хатко З.Н., Беретарь С.Т.	Новые технологии. – 2012. – № 2. – С. 51-54.	0,6
5.	Инновационные пектиносодержащие	статья	Хатко З.Н.	Новые технологии. – Майкоп: изд-во ФГБОУ	0,25

	композиции на основе высокоочищенного свекловичного пектина полифункционального назначения			ВПО «МГТУ», 2013. - № 4. – С. 42-48.	
6.	Инновационные подходы к формированию поликомпонентных пектиносодержащих пищевых продуктов	статья	Хатко З.Н.	Материалы Международной научно-практической конференции / Рос. акад. с.-х. наук, Гос. науч. учреждение Краснодар. НИИ хранения и переработки с.-х. продукции; под общ. Ред. Член-корр. РАСХН, д-ра техн. наук, проф. Р.И. Шаззо. – Краснодар: Издательский Дом - Юг, 2011. – С. 92-94.	0,25
7.	Влияние качества свекловичного пектина на функциональные свойства пектиносодержащих пищевых продуктов	статья	Хатко З.Н.	Материалы III Международной конференции «Наука, образование и инновации для АПК: состояние и перспективы перерабатывающих отраслей», Майкоп, 2011. – С. 237-241.	0,25
8.	Пектиносодержащие композиции лечебно-профилактического	статья	Хатко З.Н.	Сборник материалов международной конференции "Инновации	0,25

	назначения			в индустрии питания и сервисе". Краснодар, 2014. - С. 152-159.	
9.	Медико-биологическая оценка пектиносодержащих композиций	статья	Хатко З.Н.	Материалы IV Международной научно-технической конференции. - Воронеж, 2014. – С. 312-314.	0,3
10.	Высокотехнологичные пектиносодержащие структуры	статья	Хатко З.Н.	Материалы III Международной научно-практической конференции. – Майкоп, 2015. – С. 224-225.	0,2

Ректор ФГБОУ ВПО «Майкопский
государственный
технологический университет»



С.К. Куижева



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научной работе
ФГБОУ ВО «МГТУ», доктор
философских наук, профессор
Т.А. Овсянникова
«03» сентября 2015 г.

ОТЗЫВ

Ведущей организации на диссертационную работу *Болдиной Анастасии Андреевны* «Разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства

Актуальность темы.

Уровень потребления хлеба в России традиционно является одним из самых высоких в мире. Хлебопекарная промышленность является одной из основополагающих отраслей производства в нашей стране, в которой в настоящее время происходит переход на инновационные технологии, что обусловлено общегосударственной стратегией развития в области улучшения здоровья населения, в том числе за счет употребления сбалансированных по составу и отвечающих требованиям здорового питания пищевых продуктов.

Разработка технологий хлеба и мучных кондитерских изделий, обогащенных пищевыми функциональными ингредиентами, полученными из отходов и вторичных растительных ресурсов, позволит повысить пищевую и биологическую ценность готовых изделий, расширить ассортимент продуктов диетического и специализированного назначения, обеспечить экологичность производства за счет глубокой переработки сырья. В связи с этим диссертационное исследование Болдиной А.А., связанное с разработкой технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой является актуальным с научной и практической точек зрения.

Новизна исследований и полученных результатов.

Впервые обоснована целесообразность и эффективность применения рисовой муки, полученной при переработке сортов зерна риса, районированных в Краснодарском крае, в качестве сырья для обогащения хлеба и производства безглютеновых мучных кондитерских изделий на основании комплексного исследования ее химического состава и функциональных свойств. Автором впервые обоснованы и разработаны способы стабилизации качества рисовой муки при хранении с применением интенсивных методов обработки. Показано влияние рисовой муки на технологические показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий.

Значимость полученных результатов для науки и практики.

Результаты исследований рекомендованы для хлебопекарной и кондитерской промышленности: предложены новые технологические решения обработки рисовой муки, стабилизирующей качество и продлевающей сроки хранения; разработаны новые рецептуры и технологии хлеба и сахарного печенья. Результаты исследования могут быть широко использованы в учебном процессе по дисциплинам: Технология функциональных продуктов питания, Технология и экспертиза кондитерских изделий, Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий.

Рекомендации по использованию результатов и выводов диссертации.

Полученные результаты можно использовать для создания функциональных хлебобулочных и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой, отличающейся сбалансированным составом и обеспечивающей им высокую пищевую и биологическую ценность.

Замечания.

1. Затруднителен анализ рисунка 8 на странице 18 автореферата из-за нечеткого его представления.
2. В пунктах 1.3. (С. 30) и 3.1.2.1 (С. 61) диссертации нет заключения.
3. Правильный порядок слов на странице 41 диссертации: рецептур и технологий, а не наоборот.
4. На странице 74 автор отмечает, что «при дозировке рисовой муки 20 % клейковину отмывать было достаточно сложно», поэтому при использовании инструментальных методов были использованы дозировки 10 и 15 %. Требуется уточнение включения дозировки муки 20 % в схему исследования?
5. В таблице 3.26 (С. 99) автор приводит результаты дегустационной оценки качества хлебобулочных изделий. Рассматриваемые показатели качества хлеба «Мечта» превосходят контрольный образец за исключением цвета мякиша, который несколько ниже. Целесообразно было бы привести анализ, объясняющий снижение данного показателя.
6. В списке использованной литературы значительная часть представлена источниками, изданными ранее 2005 года.

Все замечания носят рекомендательный характер и не снижают значимости работы. Содержание автореферата соответствует основным положениям диссертации. Результаты исследований опубликованы в 23 печатных работах, в том числе 5 из них, в изданиях, рекомендованных перечнем ВАК Минобрнауки России. Основные материалы диссертации были представлены на международных и всероссийских конференциях.

Заключение. Диссертационная работа *Болдиной Анастасии Андреевны* «Разработка технологий хлеба и безглютеновых мучных кондитерских изделий, обогащенных рисовой мукой», представленная на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодовоовощной продукции и виноградарства, является завершённой

научно-квалификационной работой, имеющая большое значение для расширения ассортимента хлебобулочных изделий, обеспечивающих укрепление здоровья населения, и рециклинга вторичных растительных ресурсов, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки РФ, положением в п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней» (Постановление Правительства РФ от 24.09.2013 г. № 842, а ее автор Болдина А.А. 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 на диссертационную работу Болдиной Анастасии Андреевны обсужден и одобрен на кафедре технологии производства и переработке сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВПО «МГТУ», протокол № 8 от 31 августа 2015 года и на заседании Ученого совета факультета аграрных технологий ФГБОУ ВО «МГТУ», протокол № 7 от 31 августа 2015 года.

Хатко Зурет Нурбиевна, доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

З. Хатко

Едыгова Саида Нурбиевна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

С. Едыгова

Подписи Хатко З.Н. и Едыговой С.Н. удостоверяю

ФГБОУ ВО «МГТУ»

385000, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191

телефон: 8-8772-52-30-64;

E-mail: znkhatko@mail.ru