

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кокориной Дарьи Сергеевны на тему:

«Проектирование, технология и товароведная оценка обогащенного пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием функциональных ингредиентов муки киноа», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Производство хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности, обогащенных функциональными пищевыми ингредиентами, ориентированных на специализированные группы населения, является важной государственной задачей по обеспечению продовольственной безопасности страны.

Диссертация решает важную научную и практическую задачу – на примере использования муки киноа вовлекает в структуру хлебопекарной промышленности перспективные безглютеновые растительные источники с богатым белково-углеводным и биологически активным химическим составом.

Научными достоинствами работы являются сравнительная оценка пищевой ценности разных семян киноа, исследование влияния муки на реологические показатели теста из пшеничной муки, обоснование рецептуры и технологии производства обогащенного пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев, биологические испытания продуктов на функциональность.

Практическая значимость работы заключается в положительных производственных испытаниях рецептуры и технологии, разработке компьютерной программы для оценки сырьевых ингредиентов и проектирования рецептур, проведении биотестирования, оценке эффективности продуктов и разработке технических документов на технологии и продукты.

В работе использованы современные методы исследования, все данные статистически обработаны. Результаты исследований отражены в многочисленных публикациях и апробированы на 15 научных конференциях.

В качестве замечаний следует отметить, что в автореферате отсутствуют количественные критерии, по которым были выбраны семена киноа марки «Продукты XXII века» в качестве источника функциональных ингредиентов; не понятно, по каким именно функциональным ингредиентам им отдано предпочтение. Отсутствует органолептическая описательная характеристика разработанных хлебных продуктов; хотелось бы знать, какие новые оттенки вкуса и запаха появляются при обогащении мукой киноа. Немаловажной потребительской информацией является оценка себестоимости разработанных продуктов и рентабельности их производства, что, к сожалению, не отражено в автореферате.

Несмотря на замечания, следует отметить, что диссертационное исследование оставляет приятное впечатление, выполнено на высоком методическом уровне, отличается оригинальностью, содержит научную новизну и практическую значимость. В работе присутствуют все элементы, отвечающие критериям кандидатской диссертации, регламентированные в Положении о присуждении ученых степеней. Диссертация соответствует паспорту научной специальности 4.3.3, а ее автор, Кокорина Дарья Сергеевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Заведующая кафедрой пищевой биотехнологии
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»,
доктор технических наук, пр

Ольга Яковлевна Мезенова

236022 Калининград, Советский п
Тел. 89114746528, mezenova@kltu.ru
3.11.2022

Подпись О.Я.Мезеновой удо

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «КГТУ»

Н.В.Свиридюк