

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 к защите в диссертационный совет 24.2.372.05 при ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Современное развитие пищевой промышленности требует разработки качественно новых продуктов питания функционального назначения, способствующих сохранению и улучшению здоровья путем регулирующего и нормализующего воздействия на организм человека с учетом его физиологического состояния и возраста. Хлебопродукты в пищевом рационе занимают ведущее место, и в перспективе они останутся главными пищевыми продуктами. Они служат одним из основных источников необходимых организму пищевых веществ: растительных белков, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых волокон. В этой связи создание ассортимента изделий функционального назначения, ориентированных на потребление различными категориями населения, становится одной из актуальных задач. На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Кокориной Дарьи Сергеевны, посвященная научному обоснованию выбора наиболее перспективных видов киноа для производства обогащенных хлебопродуктов, проектированию рецептур, совершенствованию технологии и оценке потребительских свойств обогащенного хлеба пшеничного и безглютеновых хлебцев, нутриентно-адаптированных для здорового питания и предупреждения заболеваний, связанных с реакцией на глютен является актуальной для научных исследований и практики в области техники и технологии пищевых производств.

Автором научно обоснованы и получены экспериментальное подтверждение два направления эффективного использования функциональных макро- и микронутриентов семян киноа, не содержащих клейковину, для проектирования и производства обогащенного хлеба из пшеничной муки и безглютеновых хлебопродуктов с учетом норм физиологических потребностей и медико-биологических требований, предъявляемых к рациону питания людей с повышенной чувствительностью к глютену и пшенице. Реализация поставленных задач позволила автору рекомендовать новые технологические решения при производстве хлеба, обогащенного мукой киноа безопасным способом. На основе методов математического моделирования и алгоритма автоматизированного расчета обоснован оригинальный оптимизированный состав безглютеновых хлебцев.

Научная новизна результатов исследования подтверждена патентом РФ на изобретение: № 2720687, «Способ производства безглютеновых хлебцев», предусматривающий приготовление теста и его выпечку, а также свидетельством о регистрации № 2019663017 «Компьютерной программы для проектирования

пищевых продуктов с заданным химическим составом и пищевой ценностью», апробированной в ходе исследований автора.


Практическая значимость диссертационного исследования заключается в разработке технологических режимов и оптимизации технологической схемы производства обогащенного пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием функциональных ингредиентов муки киноа. Подтверждением является утверждение технической документации на предлагаемые автором хлебобулочные изделия и промышленная апробация разработанной рецептуры в условиях цеха по производству хлебопродуктов ООО «Миржик» г. Москвы.

По материалам диссертации опубликовано 24 научных работы, в том числе 3 статьи в рецензируемых научных изданиях, 4 статьи в изданиях, индексируемых в базах данных Scopus, получен 1 патент и 1 свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

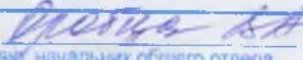
Основные положения, заключения и практические предложения, отраженные в диссертационном труде, отвечают целям и задачам работы. Результаты исследований обработаны, их достоверность не вызывает сомнений. Выводы логически верны, сформулированы четко.

На основании выше изложенного, считаю, что по своей актуальности, методике исполнения, научной и практической значимости диссертационная работа Кокориной Дарьи Сергеевны на тему: «Проектирование, технология и товароведная оценка обогащенного пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием функциональных ингредиентов муки киноа» соответствует критериям, установленным п.9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» и ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Оробец Владимир Александрович
Заведующий кафедрой терапии и фармакологии, ФГБОУ ВО Ставропольский
государственный аграрный университет, доктор ветеринарных наук, профессор

 / В.А. Оробец /

«25» октября 2022 г.
355017, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, 12
E-mail: orobets@yandex.ru
тел.: 8 (8652) 286-738

Подпись 
Удостоверяю: начальник общего отдела
ФСФХ ВО Ставропольский ГАУ
