

В диссертационный совет Д 02.17.01
при учреждении образования «Белорусский
государственный университет пищевых
и химических технологий»

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Журня Анны Александровны**
«Технология и товароведная оценка обогащенных хлебобулочных изделий для
школьного питания»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов,
продуктов функционального и специализированного назначения и общественного
питания

Согласно представленному на отзыв автореферату диссертации, работа Журня А.А. посвящена проблеме обеспечения школьников полноценным и сбалансированным питанием, в частности хлебобулочными изделиями, обогащенными витаминами и эссенциальными минералами.

Решение поставленной проблемы соискателем осуществлялось:

– анализом фактического питания школьников, изучением его сбалансированности и исследованием потребительских предпочтений учащихся при выборе ими пищевых продуктов в школьных столовых и буфетах;

– разработкой научно обоснованных рецептур обогатительных добавок для хлебобулочных изделий, исследованием их влияния на хлебопекарные свойства муки, реологические свойства теста и показатели качества хлебобулочных изделий;

– разработкой научно обоснованных рецептурных составов, технологии, комплекта технической документации на производство обогащенных хлебобулочных изделий для питания школьников и оценкой потребительских свойств разработанных продуктов по показателям качества и безопасности, а также изучением эффективности включения обогащенных изделий в рационы питания школьников.

При проведении исследований соискателем использованы стандартизированные и общепринятые методы испытаний.

Полученные Журня А.А. результаты исследований имеют **научную новизну**, заключающуюся в установлении новых данных о фактическом питании школьников в части дефицита ряда минеральных веществ и витаминов в рационах питания школьников в организованных коллективах г. Минска; в обосновании и экспериментальном подтверждении целесообразности применения растительных пищевых и функциональных ингредиентов, их оптимального соотношения для получения обогатительных добавок; в установлении экспериментальных зависимостей между органолептическими и физико-химическими показателями и дозировкой внесенных обогатительных добавок, способом тестоприготовления и временем окончательной расстойки тестовых заготовок.

Практическая значимость работы Журня А.А. очевидна и заключается в разработке рецептур обогатительных добавок для хлебобулочных изделий, технологии и рецептур новых видов обогащенных хлебобулочных изделий, предназначенных для питания школьников; подготовке и утверждении комплекта технической документации на обогатительные добавки и новые виды продукции; внедрении разрабо-

танной технологии в филиале «Молодечненский хлебозавод» ОАО «Борисов-хлебпром».

Основные положения диссертации доложены и обсуждены на международных научных конференциях (г. Минск, г. Могилев, г. Казань, г. Красноярск) и опубликованы в 26 печатных работах.

Таким образом, представленный на отзыв автореферат диссертации является законченным научным исследованием, выполненным с применением современных методов испытаний, статистической обработки полученных результатов и подтверждением полученных выводов на практике.

Вместе с тем, целесообразно высказать ряд замечаний к изложению автореферата Журня А.А.

1) стр. 6. Целесообразно было бы указать количество школ г. Минска, в которых проводилось анкетирование, а также обосновать выбор учащихся 5-х классов для анализа фактического питания школьников;

2) стр. 7, рисунок 1. Отсутствует связь (стрелка) между этапами по разработке обогатительных добавок и разработкой обогащенных этими добавками хлебобулочных изделий;

3) стр. 9, рисунок 2. Необходимо пояснить, почему скорость накопления перекисей в подсолнечном масле в присутствии обогатительных добавок изучали при температуре, равной 50°C.

4) стр. 10, рисунок 3. Вызывает сомнение линейный характер полученных зависимостей из-за отсутствия экспериментальных данных на отрезке 0,5–1,5 % ОД.

5) стр. 13, рисунок 6. Судя по схеме получения хлебобулочных изделий опарным способом, окончательной операцией является брожение теста.

Высказанные замечания не снижают ценность выполненной соискателем работы, поэтому в заключение следует сказать, что диссертационная работа на тему «Технология и товароведная оценка обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания» соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, Журня Анна Александровна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

РЕЦЕНЗЕНТ: Доцент кафедры физико-химических методов и обеспечения качества Белорусского государственного технологического университета, канд. техн. наук, доцент



Егорова

З.Е. Егорова

Подпись	<i>Егорова З.Е.</i>
Свидетельствую:	<i>[Signature]</i>
Начальник отдела кадров БГТУ	
<i>12</i>	<i>10 2023</i> г.