

В Совет по защите диссертаций К 02.17.01

при УО «Белорусский государственный

университет пищевых и химических технологий»

212027, Республика Беларусь, г. Могилев,

пр-т. Шмидта, 3

О Т З Ы В

Журня Анна 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.

Разработка новых видов продуктов питания с заданными составом и свойствами является актуальной задачей пищевой промышленности.

В связи с этим, актуальность выбранной соискателем темы диссертационной работы не вызывает сомнений, поскольку она посвящена важному направлению научных исследований - разработке функциональных продуктов питания для детей школьного возраста с учетом их физиологических потребностей.

Научная значимость диссертационной работы Журня А.А. заключается в получении новых научных данных о фактическом питании детей школьного возраста и определении потребительских предпочтений учащихся при выборе продуктов питания в школьных столовых и буфетах. Автором обосновано и экспериментально подтверждено целесообразность использования поликомпонентных обогатительных добавок, содержащих растительные ингредиенты, витамины и минеральные вещества при производстве обогащенных хлебобучочных изделий для питания детей школьного возраста.

Представленный в диссертационной работе экспериментальный материал, на основании которого сформулированы выносимые на защиту положения, содержит новые научные данные.

Разработаны научно обоснованные рецептуры обогатительных добавок для хлебобучочных изделий в соответствии с заданными технологическими свойствами и направленным химическим составом. В ходе проведения экспериментальных исследований изучено влияние обогатительных добавок на хлебопекарные свойства муки и реологические свойства теста, а также на показатели качества хлебобучочных изделий.

Автором диссертационной работы экспериментально подтверждены оптимальные параметры технологического процесса производства обогащенных хлебобучочных изделий: время окончательной расстойки тестовых заготовок, количество обогатительной добавки, которые позволяют получить готовый продукт с высокими потребительскими свойствами. С помощью математического планирования подобраны оптимальные дозировки обогатительных добавок при использовании их в производстве хлебобучочных изделий.

Бесспорный научный интерес представляют результаты исследований комплексной оценки потребительских свойств обогащенных хлебобучочных изделий для школьного питания. Установлено, что разработанные хлебобучочные изделия по показателям качества и безопасности соответствуют требованиям нормативной документации. Кроме того, изготовленные по разработанной технологии изделия обладают высокой пищевой ценностью.

Большой интерес представляют исследования изменения качества хлебобучочных

изделий в процессе хранения. Автором экспериментально подтверждено, что у хлебобулочных изделий, обогащенных добавками «Раница» и «Юность» потеря свежести протекает менее интенсивно по сравнению с контрольными образцами.

Практическая значимость работы также очевидна и состоит в том, что проведенные исследования подтверждены производственными испытаниями на ОАО «Борисовхлебпром». Практическая значимость заключается в разработке пакета документов, включающего технические условия и технологические инструкции на изделия хлебобулочные для питания школьников «Раница» и «Юность». Новизна рецептурных составов хлебобулочных изделий для питания школьников подтверждается патентом Республики Беларусь на изобретение № 21598 от 27.03.2015 «Композиция ингредиентов для получения хлебобулочного изделия».

Несомненным достоинством диссертационной работы следует считать получение новых научных данных. Для установления влияния употребления обогащенных хлебобулочных изделий на организм учащихся проведены клинические испытания профилактической эффективности разработанных хлебобулочных изделий, в результате которых подтверждено положительное влияние данных изделий на белковый, витаминно-минеральный обмен и уровень антиоксидантной защиты организма, что доказывает целесообразность и эффективность их применения для коррекции фактического питания учащихся.

Достоверность научных выводов и рекомендаций подтверждена проведенными экспериментами с использованием современных методов и средств измерений, математической обработки данных.

Результаты диссертационной работы Журня А.А. обсуждались на научно-технических конференциях различного уровня, представлены в публикациях научных и отраслевых периодических изданий.

Положительно оценивая диссертационную работу Журня А.А., хотелось бы получить пояснение. Из текста автореферата не ясно, учитывалась ли совместимость витаминов и минеральных веществ при составлении компонентного состава обогатительных добавок?

Высказанное замечание не снижает общей высокой оценки результатов диссертационного исследования Журня Анны Александровны.

Работа Журня Анны Александровны выполнена на актуальную тему, имеет несомненную научную новизну и практическую значимость и отвечает требованиям, предъявляемым ВАК к диссертационным работам на соискание ученой степени кандидата технических наук. Автор данной диссертационной работы заслуживает присуждения искомой степени по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Доцент кафедры Технологи,
физиологии и гигиены питания

УО «Гродненский государственный
университет имени Янки Купалы»,
кандидат технических наук

Клишанец Елена Тадеушевна

