

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Зеньковой Марии Леонидовны  
на тему: «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ  
ЦЕННОСТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА»,  
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по  
специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки  
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и  
виноградарства

Вопросы рационального использования сырьевых продовольственных ресурсов, поиска новых способов их переработки, базирующихся на современных достижениях нутрициологии и диетологии, профилактики и коррекции алиментарно-зависимых заболеваний, безусловно, являются актуальными, а их решение требует скоординированных усилий ученых. Особую актуальность придает выполнение исследований в рамках государственных программ Республики Беларусь, перечисленных в автореферате.

Пророщенное зерно является ценным источником ряда эссенциальных пищевых веществ и широко используется в производстве круп, непосредственно в кулинарии, в производстве растительных дисперсий и линеек продуктов сегмента «dairy alternatives» на их основе. Использование пророщенного зерна в производстве консервной продукции является новым технологическим решением, автором разработаны научные основы и методология разработки новых продуктов, обоснованы критерии его качества, значимые для консервирования. Автором впервые введен показатель «средняя степень проращивания зерна»; предложена матрица проектирования нового консервированного продукта. Доказанное в эксперименте на лабораторных животных улучшение показателей крови, снижение массы лабораторных животных, усиление моторной функции кишечника также характеризует научную новизну и практическую ценность диссертационного исследования,

Автор достаточно полно использует математические методы оптимизации рецептур и анализа полученных данных для интерпретации результатов, формулирования выводов и рекомендаций, что подтверждает их обоснованность и достоверность.

### *Замечания:*

1. Не вполне корректно сформулировано второе положение, выносимое на защиту и характеризующее функциональные свойства пророщенного зерна. Было бы целесообразно приводить не абсолютные значения, а степень удовлетворения суточной потребности.

2. Непонятно, на каком этапе осуществляется шелушение гречихи.

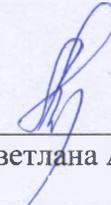
Шелушение до проращивания существенно снизит способность к прорастанию; шелушение после проращивания крайне затруднено ввиду высокой влажности сырья.

Указанные замечания не носят принципиального характера и не снижают общую положительную оценку работы. Диссертация Зеньковой Марии Леонидовны является законченным научным трудом, имеющим научную новизну и практическую значимость. Основные ее положения соответствуют паспорту специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Отмечен высокий методологический уровень построения исследований и реализации поставленных задач с использованием инструментальных методов. Результаты работы достаточно полно отражены в публикациях и широко обсуждены на конференциях различного уровня. Изложенные научно-обоснованные технические и технологические решения позволят внести значительный вклад в развитие консервной промышленности.

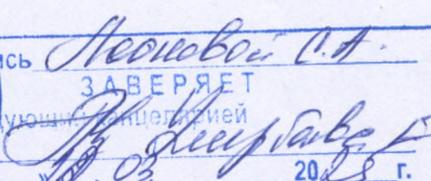
Диссертационная работа, представленная к защите, по своей актуальности, новизне, практической значимости, объему исследований и публикациям в полной мере отвечает требованиям Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий в Республике Беларусь, утвержденного Указом Президента Республики Беларусь от 17.11.2004 № 560 (в редакции Указа Президента Республики Беларусь от 02.06.2022 № 190), а ее автор Зенькова Мария Леонидовна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

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

Доктор технических наук (специальность 05.18.01  
Технология обработки, хранения и переработки  
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,  
плодоовощной продукции и виноградарства),  
профессор кафедры технологии общественного питания  
и переработки растительного сырья Федерального  
государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования «Башкирский  
государственный аграрный университет»  
450001, г.Уфа, ул. 50-летия Октября, 34  
Тел. +7 (347) 228-07-17  
e-mail: s.leonova@inbox.ru

  
Леонова  
Светлана Александровна



Исх. №                       
З А В Е Р Я Е Т  
участием в диссертации  
  
20   г.  
ИНН 0278011005