

Отзыв

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

Проблема правильного питания детей является одной из актуальных задач, стоящих перед современной школой. У детей и подростков в школьный период наблюдаются интенсивные процессы роста, сложная гормональная перестройка организма, деятельности нервной и сердечнососудистой системы, головного мозга. Значительное умственное и физическое напряжение, которое в последние годы значительно возросло в связи с увеличением потока информации, усложнением школьных программ, нередко в сочетании с дополнительными нагрузками, приводит к необходимости ответственного подхода к составлению режима питания современных детей. Пищевой рацион школьников должен покрывать все энергетические потребности, связанные с бурным ростом организма и интенсивной жизнедеятельностью детей. Достаточная обеспеченность ребенка всеми пищевыми ингредиентами, витаминами, макро- и микроэлементами улучшает состояние иммунной системы, повышает сопротивляемость организма к отрицательным факторам окружающей среды. Поэтому проблема школьного питания, полноценного, сбалансированного рациона, обогащенного дефицитными микронутриентами, приобретает в наши дни особую актуальность.

Целью выполняемой диссертационной работы являлась разработка научно-обоснованного состава и технологии производства хлебобулочных изделий, обогащенных дефицитными микронутриентами для питания детей школьного возраста с учетом их физиологических потребностей и оценка их потребительских свойств.

Для достижения поставленной цели, автором решались следующие задачи:

- провести анализ фактического питания школьников и изучить его сбалансированность;
- исследовать потребительские предпочтения учащихся в продуктах питания, имеющихся в школьных столовых и буфетах;
- разработать научно-обоснованные рецептуры добавок для обогащения хлебобулочных изделий, обладающих технологическими свойствами и определенным составом;
- провести исследования выбранных добавок на хлебопекарные свойства муки, реологические свойства теста, а также на качественные показатели хлебобулочных изделий;
- разработать нормативную документацию на производство хлебобулочных изделий, включающую научно-обоснованные рецептуры и технологию;

- провести оценку потребительских свойств разработанных хлебобулочных изделий по показателям качества и безопасности.

Научная новизна исследований заключается в получении новых знаний по фактическому питанию детей школьного возраста в организованных коллективах г.Минска, позволивших выявить дефицит ряда минеральных веществ и витаминов; в научном обосновании и экспериментальном подтверждении выбора сырья для получения обогатительных добавок, содержащих ингредиенты, обеспечивающие их функциональные и технологические свойства; в клиническом подтверждении функциональных свойств обогащенных хлебобулочных изделий, характеризующихся улучшением белкового, витаминно-минерального обмена и антиоксидантной защитой организма. Новизна работы подтверждена патентом Республики Беларусь № 21598 «Композиция ингредиентов для получения хлебобулочного изделия».

Основные положения и результаты работы представлены на 13 международных конференциях. Разработанная технология апробирована в условиях ОАО «Борисовхлебпром», являющегося филиалом «Молодечненский хлебозавод».

По материалам диссертационной работы опубликовано 26 печатных работ, в том числе 5 статей в научных рецензируемых изданиях из перечня ВАК, 13 – в сборниках материалов конференций; 1 патент; 4 рецептуры, 2 технологические инструкции и 1 технические условия.

По актуальности темы, новизне полученных результатов, научной и практической значимости диссертационная работа Журня Анны Александровны «Технология и товароведная оценка обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания» соответствует требованиям ВАК, а ее автор, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Главный научный сотрудник
НИИ Детского питания –
филиала ФГБУН «ФИЦ
питания и биотехнологии»,
доктор биологических наук

Антипова Татьяна
Алексеевна

143500, Московская область, г. Истра,
ул. Московская, д.48, тел.: 8(49831) 3-03-96
info@niidp.ru

Подпись руки Антиповой А.А.
Специалист по кадрам

Наретя Н.О.

11.10.2023 г.

