

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;

