

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Журни 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

Полноценное питание детей способствует сохранению здоровья, правильному развитию, повышает сопротивляемость к различным заболеваниям и помогает организму приспосабливаться к изменяющимся условиям внешней среды. Основным принципом разработки хлебобулочных изделий для школьного питания является обогащение их дефицитными микронутриентами с учетом физиологических потребностей детей школьного возраста.

Несмотря на то, что производители хлебопродуктов предлагают широкий ассортимент изделий, предназначенных для взрослого населения сегмент хлебобулочных изделий для питания детей школьного возраста свободен, поэтому проведение научных исследований, направленных на разработку обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания является актуальной задачей.

Анализ научной, научно-технической отечественной и зарубежной литературы позволил соискателю сформулировать цель и задачи исследования, а также разработать структурную схему его проведения.

К достоинствам работы Журни А.А. можно отнести комплексный подход в решении поставленных задач, включающий фактический анализ питания детей школьного возраста, установление потребительских предпочтений учащихся при выборе продуктов в школьных столовых и буфетах, разработку научно обоснованного компонентного состава обогатительных добавок для хлебобулочных изделий, разработку рецептурного состава и технологии обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания, а также проведение клинических исследований по влиянию употребления разработанных хлебобулочных изделий на показатели белкового, витаминно-минерального обменов и антиоксидантной защиты организма учащихся.

Автором получены новые научные данные о рационах питания детей школьного возраста в условиях организованных коллективов, а также потребительских предпочтениях учащихся в отношении продуктов и блюд, предлагаемых в школьных пунктах питания.

Обоснован и экспериментально подтвержден компонентный состав обогатительных добавок для хлебобулочных изделий, позволяющий получать данные изделия с повышенной пищевой ценностью.

Представлены результаты, описывающие влияние обогатительных добавок на хлебопекарные свойства пшеничной муки, реологические свойства

теста и качество готовых изделий, которые позволили разработать научно обоснованные рецептурные составы и установить оптимальные технологические параметры производства обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания. Впервые экспериментально подтверждены функциональные свойства обогащенных хлебобулочных изделий и показана целесообразность использования данных изделий для коррекции фактического питания детей школьного возраста.

Новизна работы защищена патентом Республики Беларусь № 21598 от 27.03.2015 г «Композиция ингредиентов для получения хлебобулочного изделия».

Работа имеет практическое значение. По ее результатам разработаны рецептуры на обогатительные добавки для хлебобулочных изделий и пакет нормативно-технической и технологической документации на хлебобулочные изделия для питания школьников. Разработанная технология внедрена на филиале «Молодечненский хлебозавод» ОАО «Борисовхлебпром» и может быть использована на других предприятиях пищевой промышленности и объектах общественного питания.

Результаты научных исследований внедрены также в учебный процесс кафедры гигиены детей и подростков учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет».

Работа выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне, логично выстроена. Осуществленные в ходе диссертационной работы теоретические и практические исследования, сделанные выводы свидетельствуют о соответствии научной квалификации Журни А.А. ученой степени кандидата технических наук. По результатам исследований опубликовано 18 печатных работ, в том числе 5 из них в изданиях перечня, рекомендованного ВАК, научные результаты работы представлялись и обсуждались на 13 международных конференциях.

Диссертационная работа Журни Анны Александровны «Технология и товароведная оценка обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания» по своей актуальности, научной и практической значимости полученных результатов, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям 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.

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

Доцент кафедры экологической
медицины и радиобиологии
МГЭИ им. А.Д.Сахарова БГУ,
к.б.н.

