

## ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертационную работу Журни А.А.  
на тему: **«Технология и товароведная оценка обогащенных  
хлебобулочных изделий для школьного питания»**,  
по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых  
продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения  
и общественного питания

Журня Анна Александровна в 2004 году окончила УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия». В 2011 году поступила в аспирантуру (соискательство) при РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию». В 2019 году успешно закончила обучение в аспирантуре вышеуказанного учреждения. В настоящее время работает в должности научного сотрудника отдела питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию».

Диссертационная работа Журни А.А. посвящена разработке хлебобулочных изделий, обогащенных дефицитными микронутриентами для питания детей школьного возраста с учетом их физиологических потребностей и оценке их потребительских свойств.

Выбрав актуальную тему диссертации, Журня А.А. самостоятельно проводила научные исследования для решения поставленных задач, используя высокотехнологические методы, приборы и аппаратуру.

Журней А.А. на базе литературных данных, анализа фактического питания и состояния здоровья детей школьного возраста в связи с характером их питания, а также изучения предпочтений учащихся при выборе продуктов в школьных буфетах обоснован выбор сырьевых компонентов обогатительных добавок для хлебобулочных изделий для школьного питания; определены составы и изготовлены лабораторные образцы добавок, исследованы их органолептические и физико-химические показатели; проведены исследования влияния различных дозировок обогатительных добавок и способа приготовления теста на ведение технологического процесса и качество готовой продукции; проведена оценка качества хлебобулочных изделий в процессе хранения.

Значение полученных соискателем результатов исследований для практики пищевой промышленности подтверждается тем, что на основе экспериментальных данных разработан и утвержден в установленном порядке пакет ТНПА на производство обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания. Технология производства апробирована и внедрена на филиале «Молодечненский хлебозавод» ОАО «Борисовхлебпром». Новизна работы защищена патентом РБ №21598 от 27.03.2015г. «Композиция ингредиентов для получения хлебобулочного изделия».

Полученные результаты обладают существенной новизной, а практические выводы могут быть непосредственно использованы технологами хлебопекарной отрасли.

Все основные результаты работы Журни А.А. достаточно полно отражены в научных публикациях и апробированы на международных и республиканских научных конференциях и семинарах.

Следует отметить самостоятельность проделанной работы, способность соискателя к творческому мышлению, настойчивость, а также хорошую ориентацию в специфическом предмете исследований. Решение поставленных задач свидетельствует о том, что Журни А.А. является высококвалифицированным специалистом, способным самостоятельно планировать свою работу, проводить исследования, обрабатывать и обобщать результаты. Ее отличает коммуникабельность, общительность, доброжелательность, творческое отношение к делу. Она пользуется заслуженным уважением сотрудников РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию».

Представленная диссертационная работа подтверждает научную квалификацию соискателя, имеет внутреннее единство и свидетельствует о личном вкладе автора в науку, а ее автор заслуживает присвоения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания за новые научные результаты, включающие разработку компонентного состава обогатительных добавок на основе оценки фактического питания детей школьного возраста; установление зависимостей, описывающих влияние обогатительных добавок на хлебопекарные свойства муки и реологические свойства теста, позволившие установить оптимальные технологические режимы производства обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания; разработку компонентного состава и технологии производства обогащенных хлебобулочных изделий, обеспечивающих высокие потребительские свойства готового продукта.

Научный руководитель:  
кандидат биологических наук,  
доцент кафедры товароведения  
и экспертизы товаров  
учреждения образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»



Д.А.Мельникова