

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

Питание является непосредственным результатом и фактором национального социально-экономического развития любого государства. Научно-техническая политика государства в области питания, указанная в «Доктрине национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь до 2030 года», направлена на укрепление здоровья населения страны, производство доступных пищевых продуктов высокого качества и безопасности. Особенно остро вопрос стоит по разработке продуктов питания функционального назначения для детей школьного возраста.

Основные принципы разработки продуктов для школьного питания заключаются в обогащении дефицитными микронутриентами, обеспечении требуемой пищевой и энергетической ценности готовой продукции в соответствии с физиологическими особенностями организма, использовании разрешенного сырья и обеспечении гигиенической безопасности готовой продукции. Данные принципы четко отражены в цели и задачах представленного автореферата. Кроме того, для продвижения на рынке продукт должен быть качественный, экономически эффективный и привлекательный в первую очередь для детей.

С этих позиций диссертационная работа Журня А.А. представляет научный и практический интерес, ее актуальность не вызывает сомнений.

Соискатель представила четко сформулированные цель и задачи, определила научную концепцию и новизну диссертационных исследований, вынесла пять положений на защиту. Структура и содержание работы соответствует требованиям ВАК по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания. Автор использовала инновационные технологические приемы, методы исследований показателей качества и обработки полученных результатов

Теоретическая и практическая значимость диссертационной работы заключается в том, что автором проведен ряд исследований по изучению фактического питания и потребительских предпочтений школьников. Проанализированы требования, установленные к продуктам для питания детей, что позволило четко обозначить направления проводимых исследований.

Разработан сбалансированный компонентный состав обогащенных добавок, включающий растительные пищевые ингредиенты, минеральные вещества и витамины. Определено их оптимальное соотношение, которое обеспечивает обогащенным добавкам необходимые функциональные и технологические свойства.

В процессе экспериментальных работ научно обоснованы технологические режимы и рецептурный состав обогащенных

хлебобулочных изделий для школьного питания, что в совокупности позволило разработать технологию их производства.

По результатам работы получен патент Республики Беларусь № 21598 от 27.03.2015 «Композиция для получения хлебобулочного изделия».

Подтверждение безопасности разработанных хлебобулочных изделий осуществлено не только анализом показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями ТНПА, но и проведением клинических исследований, которые подтвердили функциональные свойства изделий, заключающиеся в положительном влиянии на показатели белкового, витаминно-минерального обмена и антиоксидантной защиты организма учащихся.

Практическая значимость работы заключается в разработке и внедрении в производство технологии производства обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания.

Обоснованность научных выводов и положений не вызывает сомнения.

Результаты диссертационной работы представлены в 18 публикациях (5 научных статей в рецензируемых журналах из перечня ВАК) с соблюдением требований ВАК по количеству и их характеру, основные положения апробированы на научно-практических конференциях.

Из информации, представленной в автореферате, не понятно оценивался ли витаминный состав в готовой продукции.

В автореферате не указано опарный или безопарный способ брожения является оптимальным в условиях использования обогатительной добавки.

На основании вышеизложенного, считаю, что диссертационная работа Журня Анны Александровны является законченным научным трудом и соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения 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 технологии хранения и переработки растительного сырья
Русина Ирина Михайловна,
к.б.н.

И.М. Русина

