

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Зеньковой Марии Леонидовны на тему «Научно-практические основы новых технологий консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Диссертационная работа Зеньковой Марии Леонидовны «Научно-практические основы новых технологий консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна» представляет собой глубокое научное исследование, затрагивающее актуальные проблемы современной пищевой промышленности. В условиях необходимости разработки здоровых и функциональных продуктов использование пророщенного зерна является важным решением, позволяющим увеличить содержание пищевых волокон, растительного белка, витаминов и минеральных веществ.

Одним из достоинств работы является её выполнение по заданиям Государственных программ научных исследований (ГПНИ) и хозяйственного договора.

Научные результаты, полученные в ходе работы, касаются обоснования технологических параметров консервирования пророщенного зерна и их влияния на пищевую ценность конечного продукта. Интерес представляет разработка методики оценки нового показателя «средняя степень проращивания зерна», характеризующего пророщенную зерновую массу. Впервые даны технологические характеристики пророщенного зерна при подготовке к консервированию, обосновано и описано влияние бланширования и стерилизации на изменение белка, крахмала и некрахмалистых веществ пророщенного зерна.

Поэтапная реализация QFD методологии при разработке технологий позволяет создать новые консервированные продукты на основе пожеланий потребителей и разработать технологию в соответствии с возможностью производителя.

Результаты исследований были представлены и обсуждались на республиканских и международных конференциях, семинарах, форумах и конгрессах. Образцы разработанной консервированной продукции демонстрировались на международных выставках – в России, Казахстане, Узбекистане, Исламской Республике Иран, КНР, Грузии, Сербии. Консервированный продукт «Зерна пророщенные» награжден дипломом I степени (с вручением золотой медали) на конкурсе «Лучший инновационный проект и лучшая научно-техническая разработка года» (г. Санкт-Петербург, 2022).

Практическая значимость работы подтверждается разработанными и утвержденными техническими нормативными правовыми актами и

технологическими документами, апробацией разработанных технологий на предприятиях консервной отрасли, что способствует внедрению полученных результатов в промышленное производство.

Считаю, что содержание автореферата соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям, а Зенькова Мария Леонидовна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Профессор кафедры товарной
экспертизы и таможенного дела
федерального государственного
бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Российский экономический
университет имени Г.В. Плеханова",
доктор технических наук, профессор

 А.В. Рыжакова

Я, Алла Владимировна Рыжакова, даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в глобальной сети Интернет.

