

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Совета Д 02.17.01 при учреждении образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» по диссертационной работе **Журня Анны Александровны** «Технология и товароведная оценка обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания», представленной к защите 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.

Диссертационная работа **удовлетворяет** требованиям п. 20–21 «Положения о присуждении ученых степеней и присвоении ученых званий в Республике Беларусь», выполнена на актуальную тему, представляет собой законченный научный труд и содержит новые научно обоснованные результаты, совокупность которых позволяет получить современные знания в области производства обогащенных хлебобулочных изделий.

Научный вклад соискателя заключается в научном обосновании технологии обогащения хлебобулочных изделий для школьного питания препаратами дефицитных в питании учащихся минеральных веществ и витаминов в композиции с пищевыми растительными ингредиентами, что позволило совершенствовать ассортимент продуктов для школьного питания, обладающих высокими потребительскими свойствами.

Совет Д 02.17.01 постановляет:

Рекомендовать Президиуму ВАК Республики Беларусь утвердить решение совета Д 02.17.01 о присуждении Журня Анне Александровне 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 научно обоснованные результаты** в области производства обогащенных хлебобулочных изделий, **включающие:**

– обоснование рецептурного состава обогатительных добавок на основе исследования фактического питания учащихся общеобразовательных учреждений г. Минска, позволившее совместить препараты минеральных веществ (кальций, магний), витаминов (А, Е, D) с порошкообразными растительными пищевыми ингредиентами (мука овсяная, гречневая, пшеничная, порошок моркови сушеной), обеспечивающего высокую пищевую ценность хлебобулочных изделий;

– новые зависимости, описывающие влияние обогатительных добавок на технологические свойства пшеничной муки, реологические свойства теста и потребительские свойства хлебобулочных изделий, позволившие установить оптимальные технологические режимы производства обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания: время окончательной расстойки тестовых заготовок 32 ± 2 мин, количество обогатительной добавки «Раница» или «Юность» – 1,5 % к массе муки, обеспечивающие требуемые качественные показатели готовых изделий;

– новые рецептурные составы хлебобулочных изделий для питания детей школьного возраста (булочка «Юность», булочка «Раница»), обеспечивающие удовлетворение потребности заданной целевой группы потребителей в кальции на уровне 15...25 %; магнии – 29...49 %, витамине А – 30...44 %, витамине Е – 33...50 %, витамине D – 9,6 % от суточной потребности при потреблении 150 г продукта;

– что в совокупности позволило усовершенствовать технологию производства обогащенных хлебобулочных изделий, соответствующих требованиям к продукции для детского питания и способствующих дополнительному обеспечению организма детей лимитирующими компонентами питания и, как следствие, улучшающих показатели белкового обмена (снижение экскреции мочевины и креатинина на 11,7 % и 10,3 % соответственно), минерального обмена (увеличение экскреции кальция на 9,5 %, снижение экскреции хлоридов на 2,6 %) и антиоксидантной активности функциональных систем организма детей школьного возраста (увеличение доли детей на 3,3 % с положительной динамикой общей антиоксидантной активности в пробах мочи и на 33,34 % в пробах слюны). Экономический эффект состоит в получении прибыли в размере 8268,8 рублей при реализации 10 тонн обогащенных хлебобулочных изделий «Раница» и «Юность».

Рекомендации по использованию результатов диссертации

Результаты исследований могут быть использованы на предприятиях хлебопекарной отрасли и объектах общественного питания для производства обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания, а также в учебных заведениях при подготовке профильных специалистов. Результаты апробированы на филиале «Молодечненский хлебозавод» ОАО «Борисовхлебпром». Разработана и утверждена техническая и технологическая документация.

Председатель совета по защите диссертаций Д 02.17.01
д.т.н., профессор

Ученый секретарь совета по защите диссертаций Д 02.17.01
к.т.н., доцент
25 октября 2023 г.



А. В. Акулич

Т. Д. Самуйленко