

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Галдовой Марины Николаевны
«Технология производства и применение зерновых ингредиентов на
основе пророщенных пшенично-овсяных смесей», представленной на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых,
бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства

Диссертационная работа Галдовой Марины Николаевны на тему
«Технология производства и применение зерновых ингредиентов на
основе пророщенных пшенично-овсяных смесей» посвящена актуальной
теме, связанной с разработкой новой технологии производства зерновых
ингредиентов из местного злакового сырья – зерна пшеницы и овса
голозерного. Актуальность работы подтверждается разработанными
нормативными документами и расчетом экономической эффективности
готовой продукции, что указывает на целесообразность проведенных
соискателем исследований.

Особенно важным и актуальным является сокращение
производственного цикла и оптимизация технологических процессов за
счет совмещения отдельных операций переработки зерна пшеницы и овса
голозерного. Это позволяет расширить ассортимент и обеспечить
эффективное импортозамещение на рынках пищевой и косметической
продукции.

Диссертантом выполнен значительный объем исследований,
представляющих большой научный и практический интерес.

К ключевым результатам работы относятся:

1. Разработанные и утвержденные в установленном порядке
требования к продовольственному зерну, направляемому для
проращивания;

2. Математические зависимости, позволяющие сократить
продолжительность оценки пригодности продовольственного зерна
пшеницы и голозерного овса к проращиванию;

3. Диаграммы для определения оптимальных режимов совместного
проращивания двух культур на каждом этапе процесса, обеспечивающие
максимальный выход готовой продукции за оптимальное время;

4. Оптимальные соотношения зерна в смеси для проращивания
(60/40 и 70/30 – пшеница/овес голозерный), обеспечивающие высокое
содержание нутриентов;

5. Зависимости для прогнозирования объема, массы и степени
водопоглощения зерна в соотношении 60/40 и 70/30 (пшеница/овес
голозерный), необходимые для расчета емкостей оборудования и расхода
воды для проращивания смесей;

6. Комплексная технология производства новых зерновых ингредиентов «BioMix» (60/40) и «BioGrain» (70/30) с сокращенным производственным циклом;

7. Данные о химическом составе и пищевой ценности новых зерновых ингредиентов «BioMix» и «BioGrain»;

8. Широкий ассортимент продукции на их основе: сухой растворимый шипучий напиток, зерновой коктейль и маски косметические.

Сегодня конкурентоспособность любого предприятия, в первую очередь, зависит от количества выпускаемой продукции и соизмеримости её цены с предлагаемым качеством. В связи с этим, хочется отметить важное практическое значение разработанной технологии производства зерновых ингредиентов, которая с успехом использована на производственных линиях.

Выводы в работе обоснованы и соответствуют содержанию работы.

Диссертационная работа Галдовой Марины Николаевны соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Я, Азаренко Марина Александровна, даю своё согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в глобальной сети интернет.



М.А.Азаренко

2026 г.