

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Галдовой Марины Николаевны** на тему «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

Содержание автореферата соответствует специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства по пунктам 1, 2, 4 области исследований.

Тема диссертации соискателя Галдовой Марины Николаевны соответствует приоритетным направлениям научной, научно-технической и инновационной деятельности на 2021–2025 годы, утверждённым Указом Президента Республики Беларусь от 07.05.2020 № 156 (п. 5 «Агропромышленные и продовольственные технологии: продовольственная безопасность и качество сельскохозяйственной продукции; производство, хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»). Диссертационная работа выполнена в рамках государственных программ научных исследований и грантов.

В диссертации рассмотрены важные вопросы, связанные с научным обоснованием и разработкой технологии производства новых зерновых ингредиентов на основе пророщенных пшенично-овсяных смесей, включая изучение технологических свойств и химического состава зерна пшеницы и овса голозерного, установление оптимальных режимов их совместного проращивания, определение рациональных соотношений компонентов, исследование физико-химических изменений в процессе проращивания, а также оценку пищевой и биологической ценности полученных ингредиентов.

Практическую значимость работы подтверждают результаты промышленной апробации разработанной технологии в Горецком филиале ОАО «Булочно- кондитерская компания «Домочай», ИП Румянцев Д.В. (Российская Федерация), НТЦ «Техностарт», ООО «Свитджой». На основе новых зерновых ингредиентов разработаны и внедрены в производство напиток шипучий растворимый «LARI», коктейль зерновой «AquaGrain», косметические маски «Zerno» и «BioMixGrain». Рассчитаны экономические показатели: рентабельность продаж составляет 17,2–19,2 %.

Следует отметить, что новизна технических решений подтверждена патентом на изобретение Республики Беларусь (BY 21666) и патентом на полезную модель Республики Казахстан (KZ 1648). Результаты диссертации опубликованы в 50 печатных работах, из них 5 статей в рецензируемых научных журналах, включённых в Перечень ВАК Республики Беларусь.

Замечаний по автореферату нет.

Я, Онгарбаева Нурлайм Онгарбаевна, выражаю своё согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в глобальной сети Интернет.

 Н.О. Онгарбаева

[illegible]