

ОТЗЫВ

На автореферат диссертационной работы
Журня Анны Александровны

«ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА ОБОГАЩЕННЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»,
представленной 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.

Производство качественной конкурентоспособной продукции на отечественных предприятиях пищевой промышленности всегда было и остается актуальной задачей и важным фактором развития экономического потенциала Республики Беларусь. Здоровый образ жизни поддерживается и развивается на государственном уровне во многих странах мира, и как следствие становится актуальным среди всех групп населения. Полноценное и сбалансированное питание является одним из основных факторов здорового образа жизни и необходимым условием для гармоничного физического и интеллектуального развития детского организма.

Стратегия развития здорового образа жизни предусматривает расширение ассортимента выпускаемой продукции, предназначенной для целевых групп населения, особенно для детей. Особый интерес для обогащения физиологически значимыми веществами представляют хлебобулочные изделия, так как являются продуктами массового спроса.

В связи с этим тема диссертационной работы Журня А.А., направленная на создание обогащенных хлебобулочных изделий для питания детей школьного возраста с высокими потребительскими характеристиками и функциональными свойствами, является несомненно, актуальной и значимой.

При выполнении диссертационной работы автором был проведен широкий круг теоретических и экспериментальных исследований на основании которых созданы рецептуры 2 наименований хлебобулочных изделий, соответствующих требованиям к изделиям для питания детей школьного возраста. Автором детально изучены и оптимизированы технологические режимы производства обогащенных хлебобулочных изделий для школьного питания. В результате проведенных исследований и опытно-промышленных апробаций разработаны технические условия и технологическая документация на изделия хлебобулочные для питания школьников.

В связи с тем, что хлебобулочные изделия предназначены для питания детей, важным условием их производства является гарантированная безопасность готового продукта. Для подтверждения и безопасности хлебобулочных изделий проведены исследования показателей качества и безопасности, а также медико-биологические исследования с получением

положительного влияния на показатели белкового и минерального обмена, а также антиоксидантную активность функциональных систем организма учащихся.

Поученные в результате выполнения работы результаты обладают научной новизной и позволяют расширить научную базу современных технологий производства хлебобулочных изделий.

Результаты диссертационной работы нашли практическое применение при разработке технологии производства обогащенных хлебобулочных изделий, подтверждённой практической реализацией на ОАО «Борисовхлебпром» филиал «Молодечненский хлебозавод».

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

В целом диссертационная работа Журня Анны Александровны является законченным квалификационным трудом, выполненным на высоком научно-техническом уровне. Диссертационная работа 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».

Начальник сектора научно-исследовательских работ,
стандартизации и
подтверждения соответствия
концерна «Белгоспищепром»,
канд. биол. наук.

И.А. Дембицкая

