

## Отзыв

на автореферат диссертации Зеньковой Марии Леонидовны «Научно-практические основы 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

Использование пророщенного зерна в различных отраслях пищевой промышленности является перспективным направлением.

На основании изучения и анализа материалов автореферата содержание диссертации Зеньковой Марии Леонидовны «Научно-практические основы технологий консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна» соответствует специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Диссертация Зеньковой М. Л. посвящена актуальной проблеме – подготовке зернового сырья для использования в консервной промышленности и разработке и применению QFD методологии новых технологий продуктов повышенной пищевой ценности на основе пророщенного зерна, в том числе в сочетании с фруктово-овощным сырьем.

Теоретически обоснованы и разработаны научные положения технологии новых консервированных продуктов с повышенным содержанием растительного белка, пищевых волокон и минеральных веществ за счет использования пророщенного зерна. Новизна технических решений защищена четырьмя патентами на изобретения Республики Беларусь.

Сформулированные выводы и рекомендации в автореферате обоснованы.

Разработаны и утверждены в установленном порядке технические нормативные правовые акты, рецептуры и технологические инструкции, результаты исследований подтверждены актами о внедрении научных разработок в производство и учебный процесс.

Замечания.

1. Желательно было бы обосновать, почему взяты для исследования зерно пшеницы и гречихи и ягоды облепихи.

2. Желательно было бы конкретизировать, чем отличаются предложенные научные основы технологии консервирования пророщенного зерна от уже существующих.

Научная квалификация Зеньковой М. Л. соответствует ученой степени доктора технических наук.

Даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в глобальной сети Интернет.

Отзыв подготовил:

Заведующий кафедрой зооигиены, экологии и микробиологии, доктор с.-х. наук, профессор УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»  Садомов Н.А.  
СВЕДЧУ  
адреса справводства  
малярнай працы  
установы адукацыі «БДСГАН.А. Садомов

« 05 » 03 2025 г.