**Отзыв**

на автореферат диссертации Зеньковой Марии Леонидовны на тему «Научно-практические основы новых технологий консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна», представленной на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания населения является создание технологий производства качественно новых пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, содержащих незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна. Среди продуктов питания людей, особенно проживающих в экологически неблагоприятных зонах, должна быть продукция, обогащенная растительными волокнами и биологически активными веществами, которые способствуют повышению иммунитета и играют огромную физиологическую роль в организме человека. Перспективным объектом обогащения являются консервированные продукты и безалкогольные напитки. В связи с этим диссертационная работа Зеньковой М.Л., посвященная разработке консервированных продуктов повышенной пищевой ценности с использованием пророщенного зерна, является актуальной.

Диссертант на достаточно высоком научном уровне доказывает положения, выносимые на защиту: теоретически обосновывает концепцию использования зернового сырья в консервной промышленности; разрабатывает критерии оценки его качества; разрабатывает технологию проращивания зерна; оценивает технологические свойства и пищевую ценность пророщенного зерна; разрабатывает принципы создания новых консервированных продуктов на основе QFD методологии; создает научные основы технологии консервирования новых продуктов из пророщенного зерна; проводит анализ результатов и доказывает практическую значимость использования зернового сырья в консервной отрасли.

Список используемых источников, приведенный в работе Зеньковой М.Л., насчитывает 520 наименований, что показывает глубокую проработку вопросов, связанных с темой диссертационных исследований, свидетельствует о том, что автор изучил и учел имеющийся опыт отечественных и зарубежных ученых в решении рассматриваемых проблем.

Особый научный интерес представляют результаты, представленные в главе 4, которая посвящена развитию QFD методологии (структурировании функции качества) применительно к консервированным продуктам из пророщенного зерна. Автором определена номенклатура потребительских требований к качеству продуктов; проведено их ранжирование с установлением коэффициентов весомости; сформирован перечень показателей качества; научно обоснованы матрицы планирования, и

проектирования, а также матрица технологического процесса нового консервированного продукта из пророщенного зерна.

Расширение ассортимента консервированных продуктов и безалкогольных напитков повышенной пищевой ценности на основе использования пророщенного зерна пшеницы и гречихи имеет большой практический интерес для производителей. В результате исследований, проведенных в рамках диссертационной работы, соискателем обоснован и экспериментально подтвержден выбор зернового сырья, традиционно не применяемого в технологии консервирования.

Достоверность результатов, основных положений, выносимых на защиту, рекомендаций и выводов подтверждена значительным объемом экспериментальных данных, внедрением разработанной продукции и технологий в производство и не вызывает сомнений. Автором разработана и утверждена нормативная документация на новые виды консервированных продуктов и напитков. Результаты исследований апробированы и внедрены на предприятиях Минской и Могилевской областей и г. Минска, подробно доложены на конференциях и опубликованы в 70 работах, в том числе 23 – в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК Республики Беларусь.

С методической точки зрения, следует отметить хорошую структурированность работы, как при постановке задач, так и при изложении материала, использование современных методов исследования. Научные положения, выводы и рекомендации базируются на теоретических обобщениях, экспериментальном материале, логически вытекают из результатов исследований и сомнений не вызывают. Автореферат изложен грамотно, в логической последовательности. Анализ представленного в автореферате материала позволяет утверждать, что цель работы достигнута, а задачи, определенные автором для ее достижения успешно решены.

Актуальность представленных исследований, их объём, направленность, достоверность, научная новизна, теоретическая и практическая значимость свидетельствуют о том, что диссертационная работа Зеньковой М.Л. отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к докторским диссертациям, а её автор Зенькова Мария Леонидовна заслуживает присуждения учёной степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

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

Подпись Шашок Ж.С.
Свидетельствую:
Специалист по кадрам БГТУ
«19» 03 2015 г.

Профессор кафедры полимерных композиционных материалов учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», доктор технических наук, профессор Ж.С. Шашок