

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

Рациональное использование продовольственных ресурсов и поиск новых способов их переработки является актуальным направлением в пищевой промышленности. Использование пророщенного зерна, как источника ряда пищевых веществ, получило широкое распространение в производстве продуктов питания, а также в общественном питании. Поэтому исследования по оптимизации процесса проращивания и изучению пищевой ценности пророщенного зерна и продуктов на его основе расширяют знания в данной области. Предложенный технологический аспект проращивания смеси зерна пшеницы и овса голозерного позволяет сократить производственный цикл за счет объединения технологических операций. Изложенные технологические решения позволяют использовать пророщенную смесь в производстве пищевой и косметической продукции. Особую значимость имеют исследования, выполненные в рамках государственных программ Республики Беларусь и грантов, перечисленных в автореферате.

Содержание автореферата соответствует специальности 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства в области исследований по пунктам 1, 3, 4, 9-1, 11.

Соискатель ученой степени использует математические методы для оптимизации проращивания зерна пшеницы и овса голозерного, а также для анализа полученных данных, что подтверждает их обоснованность и достоверность.

В автореферате диссертации Галдовой Марины Николаевны представлены результаты, по которым очевидно, что исследования представляют законченный научный труд, имеют научную новизну и практическую значимость. В название диссертации можно было внести направление использования пророщенной смеси, что подчеркнуло бы прикладную ориентированность исследований. Положения, выносимые на защиту, соответствуют отрасли науки и формуле специальности. Результаты работы достаточно полно отражены в публикациях и широко обсуждены на конференциях различного уровня.

Замечаний нет.

Представленный автореферат диссертации по содержанию, практической, научной значимости результатов исследований и полноте публикаций материалов соответствует требованиям, предъявляемым к

кандидатским диссертациям, а соискатель Галдова Марина Николаевна заслуживает присуждения 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, Зенькова Мария Леонидовна, даю своё согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» в глобальной сети Интернет.

Профессор кафедры товароведения
и экспертизы товаров учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет», д.т.н., доцент

М.Л. Зенькова

