

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на монографию А.М. Саидова,**  
**Д.А. Калитка, Ж.Е. Балгужиновой**  
**«Разработка рецептур макаронных изделий с внесением добавок**  
**растительного и животного происхождения»**

Монография выполнена на актуальную тему. Авторы обосновывают необходимость применения растительного и животного сырья для увеличения пищевой и биологической ценности макаронных изделий, и предлагают производить комплексно-сбалансированные, обогащенные макаронные изделия.

В монографии проведен анализ воздействия различных дозировок изолятов растительных белков (5 % - 15 %) на главные компоненты пшеничной муки, реологические свойства, макаронного теста.

Были установлены оптимальные дозировки и виды добавок, позволяющие одновременно увеличить качество готовых макаронных изделий и их пищевую ценность.

Цель исследования авторов состоит в разработке рецептуры макаронных изделий, с внесением растительного и животного сырья.

Квалифицированный анализ достаточно обширного материала обеспечил высокую аргументированность научных результатов проведенного исследования.

Применение комплексной добавки в виде изолята белка гороха, порошка ламинарии и рыбьего жира позволяет увеличить содержание белка и сбалансировать их в макаронных изделиях по аминокислотному составу, а также создать макаронные изделия с высокими органолептическими и структурно-механическими показателями качества.

Результаты исследования будут способствовать повышению пищевой и биологической ценности макаронных изделий, а также увеличению прибыли предприятий.

кандидат технических наук,  
старший преподаватель  
кафедры транспорта и сервиса  
Костанайского инженерно-экономического  
университета имени М.Дулатова



Ю. Черкасов

