

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

Актуальность данной темы определяется необходимостью сбалансированного пищевого продукта способного удовлетворить необходимые потребности организма человека. Сбалансированное питание способствует нормальному росту и развитию ребенка, а также способствует предотвращению возникновения заболеваний связанных с дефицитом полезных веществ, обеспечивает увеличение роста долгожителей среди населения.

Цель исследования авторов заключается в разработке рецептуры макаронных изделий повышенной пищевой и биологической ценности.

В данной научной работе представлены теоретические основы возможности применения комплексной добавки в виде изолята белка гороха, порошка ламинарии и рыбьего жира для повышения показателей качества макаронных изделий.

Авторы провели анализ воздействия различных дозировок изолятов растительных белков (5 % - 15 %) на главные компоненты пшеничной муки, реологические свойства, макаронного теста. Тем самым установили оптимальные дозировки и виды добавок, позволяющие одновременно увеличить качество готовых макаронных изделий и их пищевую ценность.

В монографии обоснована целесообразность использования добавок растительного и животного происхождения для повышения пищевой и биологической ценности макаронных изделий. А также определено влияние добавок на свойства клейковины пшеничной муки, структурно-механические свойства макаронного теста, качество готовых макаронных изделий.

Данная работа соответствует предъявляемым требованиям и может быть рекомендована к изданию.

кандидат сельскохозяйственных наук,
профессор кафедры
стандартизации и пищевой технологии
Костанайского инженерно-экономического
университета имени М.Дулатова



Г.Есеева

