

«Исследование мукомольных и хлебопекарных свойств нового вида пшеничной муки повышенной пищевой ценности»

В монографии проведен анализ оптимального режима и оборудования для диспергирования пшеничных отрубей. Подобраны оптимальные смеси муки пшеничной сортовой с тонкодиспергированными отрубями, близкие по химическому составу к целому зерну пшеницы и позволяющие получить муку повышенной пищевой ценности.

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

Результаты исследования авторов будут способствовать повышению пищевой и биологической ценности пшеничной муки. ИП «Dostar Kostanay» проявляет не поддельный интерес к разработанной технологии тонкого измельчения отрубей для получения муки повышенной пищевой ценности и улучшенного качества.

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

109

Ю.Черкасов

ҚОЛЫН РАСТАЙМЫН/ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ
Персоналды басқару қызметінің басшысы/
руководитель службы управления персоналом

хоты/республи

24.02.2022 ж.г.