

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на монографию А.М. Саидова, К.Ф. Шайхетдиновой,**  
**Ж.Е. Балгужиновой**  
**«Исследование мукомольных и хлебопекарных свойств нового**  
**вида пшеничной муки повышенной пищевой ценности»**

Актуальным вопросом на сегодняшний день является удовлетворение потребностей населения страны пищевыми продуктами, повышение их качества, расширение производства изделий повышенной пищевой ценности, внедрение прогрессивных технологических схем в промышленность, а также рациональное и полное использование всех видов пищевого сырья.

В данной научной работе авторы исследовали способы повышения пищевой ценности пшеничной муки, обосновали использование тонкоизмельченных отрубей для повышения пищевой ценности пшеничной муки, изучили мукомольные и хлебопекарные свойства нового вида 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.

Целью исследования авторов является научно-практическое обоснование получения муки повышенной пищевой ценности в условиях ИП «Dostar Kostanay».

Разработана рецептура песочного печенья на основе нового вида муки повышенной пищевой ценности. Практическая значимость проекта состоит в том, что результаты исследования 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.

В целом работа соответствует требованиям, предъявляемым к работе, и может быть рекомендована к изданию.

кандидат технических наук,  
старший преподаватель кафедры  
технологии переработки и стандартизации  
Костанайского регионального  
университета имени А.Байтурсынова



У. Хасенов