

РЕЦЕНЗИЯ

на монографию Жанабаевой К. К., Шаншаровой Д.А.

«Научные основы применения пряностей в технологии хлеба и хлебобулочных изделий»

1. Актуальность темы.

Совершенствование структуры ассортимента мучных изделий возможно на основе использования рецептурных компонентов – альтернативных источников биологически активных веществ, витаминов, макро- и микроэлементов. Значительные перспективы в этом направлении связаны с применением пряностей. За последние годы пищевая промышленность Казахстана все активнее использует пищевые ароматизаторы и вкусоароматические добавки, ведь их использование в продуктах питания позволяет производителям создать новый ассортимент выпускаемой продукции и повысить ее конкурентную способность.

Данная работа вносит элемент новизны, которую требует рынок за счет сбалансированного сочетания основных витаминов.

Недооценка свойств пряностей является результатом отсутствия поисковых исследований для их применения в перерабатывающей промышленности. Это является существенным тормозом промышленного производства пряностей.

Отсутствие в Казахстане научно- обоснованных исследовательских работ, не формирующих технически и технологически обоснованные режимные параметры производства хлебобулочных изделий с добавлением пряностей, не позволяют в полном объеме использовать их потенциал.

В настоящее время хлебопекарная промышленность Казахстана не в полной мере учитывает особенности пряностей как сырья.

Таким образом, данная тема исследования является актуальной, так как направлена на расширение ассортимента продуктов хлебобулочных изделий.

2. Степень обоснованности и достоверности.

На основе комплексного анализа некоторых видов пряностей с привлечением самых современных методов и приборов для исследований хлеба и хлебобулочных изделий, авторами достоверно установлены показатели качества сырья. При этом использованы не только современные методы, но и приборы повышенной точности: для оценки показателей качества муки приборы Perten Instruments, для изучения реологических свойств теста приборы Миксолаб и Альвеографе марки AlvéOlink фирмы Chopin, Франция.

Достоверность и обоснованность проведенных исследований обусловлена углубленным анализом работ по направлению исследований авторов, которые включают и теоретические работы, граничащие с темой диссертации и практической проверкой положений диссертации с применением современных методов.

Обработка экспериментальных данных, расчеты и моделирование технологических процессов проводились с использованием пакета прикладных программ Statgraphics +, Statistica и Microsoft Excel.

3. Практическая и теоретическая значимость.

В условиях рынка поиск новых технологий, направленных на расширение ассортимента продовольственных продуктов, является практическим приложением любых изысканий.

Научные и практические результаты исследований вносят заметный вклад в расширение сырьевой базы и развитие ресурсосберегающих технологий производства хлеба на предприятиях отрасли.

Использование пряностей в производстве хлеба, в том числе и малотоннажном производстве, позволит товаропроизводителям достигать конкурентоспособной

рентабельности с обеспечением доступности продукции высокой биологической ценности.

Разработанная технология без особых затрат может быть реализована на любом хлебопекарном предприятии, в том числе и мини производстве.

Проведенные исследования могут быть использованы как в учебном, так и исследовательских процессах, направленных на решение вопросов рационального использования, с целью получения муки повышенной биологической ценности.

Вывод и оценка НКР: Монография является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научном уровне. Полученные автором результаты достоверны, выводы и заключения обоснованы. Работа базируется на достаточном числе исходных данных, примеров и расчетов. НКР грамотно и аккуратно оформлена. По работе в целом сделаны четкие выводы.

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

