

РЕЦЕНЗИЯ

на монографию Жанабаевой К. К., Шаншаровой Д.А.
«Научные основы применения пряностей в технологии хлеба и
хлебобулочных изделий»

1. Актуальность темы.

Сегодня одним из направлений развития пищевой промышленности Казахстана является поиск новых методов переработки сельскохозяйственного сырья, обеспечивающих расширение ассортимента вырабатываемой продукции, повышение ее качества и интенсификацию традиционных технологических процессов.

В нашей стране и во всем мире растет спрос на новые виды хлеба и мучных изделий, многие пекарни используют в своих выпечках различные пряности для придания изделиям неповторимого приятного аромата и вкуса. Продукты, ежедневно используемые нами, могут стать надежными союзниками в борьбе с различными заболеваниями. Исследования ведущих ученых показали наличие в пряностях мощных антиоксидантов, то есть веществ, способных препятствовать старению и даже омолаживать наш организм. Антиоксиданты защищают клетки нашего организма от различных токсических воздействий. Это особенно важно для интенсивно функционирующих систем, таких как сердечно-сосудистая и иммунная системы. Пряности обладают мощным стимулирующим и тонизирующим эффектом, мобилизуют внутренние силы, активизируют кровоснабжение, стимулируют пищеварение и активизируют обменные процессы.

2. Степень обоснованности и достоверности каждого научного результата, выводов и заключения соискателя, сформулированных в диссертации.

Приведенные в работе результаты исследований отличаются достоверностью, завершенностью, основательностью, последовательностью, логичностью, соответствуют поставленным цели и задачам исследования. Достоверность и корректность исследования обусловлена обращением к теоретическим работам, граничащим с темой диссертации, практической проверкой положений работы с применением объективных и субъективных методов. Также доказательствами могут служить приложенные к диссертационной работе протоколы испытаний, акты производственных испытаний в промышленных условиях.

4. Практическая и теоретическая значимость.

Результаты научных исследований могут внести определенный вклад в развитие ресурсосберегающей технологии производства муки на предприятиях отрасли.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий с добавлением пряностей позволит производству работать в рамках рентабельности со снижением себестоимости конечного продукта.

Предлагаемая технология не требует значительных финансовых затрат и может быть реализована на любом предприятии по выработке муки, в том числе и малой производительности с соответствующим технологическим оборудованием.

Установленные авторами параметры и режимы могут быть использованы как в учебном процессе, так и для исследователей, занимающихся вопросами рациональной переработки зерна, для производства муки повышенной биологической ценности.

Вывод и оценка НКР: Монография Жанабаевой К.К., Шаншаровой Д.А. выполнена на актуальную тему, является самостоятельной и законченной научно-квалификационной работой, содержащей научно обоснованные разработки, направленные на повышение эффективности производства.

Работа соответствует предъявляемым требованиям, и может быть рекомендована к изданию.

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



Ю. Черкасов

