

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащения хлеба», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Одним из приоритетных направлений государственной политики Российской Федерации является обеспечение здорового питания населения страны, разработанные автором технологии применения экструдатов высокобелкового растительного сырья подтверждают актуальность темы диссертационного исследования.

Научная новизна не вызывает сомнений, проведена комплексная экспериментальная и теоретическая оценка функционально - технологического и нутриентного потенциала муки и обогащающей смеси из экструдата сои сорта, нута, амаранта и люпина в технологии хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

Научная новизна работы не вызывает сомнений, и подтверждается полученными экспериментальными результатами и их научной интерпретацией.

Практическая значимость работы подтверждается разработанной нормативной документацией на новые виды изделий и опытно-промышленной апробацией на предприятиях - «Агропереработка» ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, ОСП ООО «Европа» гипермаркет «Европа-53» г. Воронеж.

Диссертационная работа обладает новизной, теоретической и практической значимостью. Выводы и заключения базируются и не противоречат фактическому экспериментальному материалу, представленному в диссертации.

По представленному автореферату имеются замечания, не снижающие достоинств работы в целом:

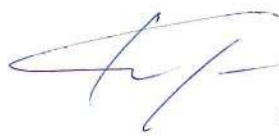
- Важным технологическим параметром при производстве хлебобулочных изделий является гранулометрический состав частиц муки, влияющий на биохимические, коллоидные и реологические процессы в тесте. В автореферате не указан способ измельчения экструдатов, размер и однородность частиц муки, полученной из экструдатов.
- Полиграфическое исполнение автореферата (мелкий шрифт, монохромная печать) осложняет зрительное восприятие текста и графического материала.

Указанные замечания носят дискуссионный и рекомендательный характер, не снижая общей высокой научной ценности работы и обоснованности защищаемых положений.

Оценивая работу в целом, считаю, что диссертация Пилякиной Вероники Дмитриевны «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащения хлеба» в полной мере отражает основное содержание работы, логично структурирована и оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Считаю, что диссертационная работа Пилякиной Вероники Дмитриевны соответствует требованиям, предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат технических наук по специальности:
05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», руководитель центра реологии пищевых сред, ФГАНУ НИИХП



Балуян
Хачатур
Александрович

01.06.2026

ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»,
107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А. Тел: +7 (495) 025-41-44, E-mail: info@gosniihp.ru

Я, Балуян Хачатур Александрович, даю свое согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой Пилякиной Вероники Дмитриевны и их дальнейшую обработку.



Подпись заверяю:
Главный бухгалтер



Савостьянова
Светлана
Николаевна

01.06.2026