



Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
**«Алтайский государственный
технический университет
им. И.И. Ползунова» (АлтГТУ)**
пр-т Ленина, 46, г. Барнаул, 656038
Телефон: (3852) 29-07-10
Факс: (3852) 36-78-64
E-mail: altgtu@list.ru ;
ntsc@desert.secna.ru;
ОКПО 02067824
ОГРН 1022201517854
ИНН/КПП 2224017710/222401001

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
д.т.н., профессор
А.М. Марков
2021 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

Диссертация «Разработка и товароведная оценка обогащенной кондитерской пасты» выполнена на кафедре «Технологии продуктов питания».

В период подготовки диссертации соискатель Фролова Александра Евгеньевна работала в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» на кафедре «Технологии продуктов питания».

В 2010 г. Фролова Александра Евгеньевна окончила государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кубанский государственный технологический университет» по специальности «Товароведение и экспертиза товаров».

Удостоверение /справка о сдаче кандидатских экзаменов выдано в 2021 г.

В 2011 г. Фролова Александра Евгеньевна поступила в очную аспирантуру при федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», которую закончила в 2014 году.

Научный руководитель: Щетинин Михаил Павлович, доктор технических наук, профессор, основное место работы - федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств», проректор по научной работе

По итогам обсуждения принято следующее заключение:

Актуальность темы: Приоритетами развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации являются переход пищевой и перерабатывающей промышленности к ресурсосберегающим технологиям, обеспечивающим безотходное производство и производство с минимальным воздействием на экологию, а также переработка новых видов сырья, полученных с использованием инновационных биотехнологий, обеспечение качества пищевой продукции, которые изложены в Федеральном законе «О развитии сельского хозяйства», Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства РФ 29 июня 2016 года № 1364-р, Прогнозе долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2030 года, Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 21 января 2020 г. № 20, а также с учетом рекомендуемых рациональных норм потребления пищевых продуктов, отвечающих требованиям здорового питания, в ряде ведомственных целевых программ по проблемам развития агропромышленного комплекса страны.

Кондитерские изделия являются неотъемлемой составляющей пищевого рациона населения всех возрастных групп благодаря эмоциональной привязанности к данной группе продукции, поэтому расширение ассортимента обогащенных продуктов питания, в том числе за счет комбинирования различных видов сырья с целью сбалансирования состава пищевых и биологически активных веществ является актуальным и перспективным направлением.

Личное участие автора: Диссертационная работа является обобщением научных исследований, проведенных в 2011 – 2021 гг. лично автором и при его непосредственном участии в качестве исполнителя госзадания Минобрнауки РФ (государственное задание № 075-00316-20-01 от 21.02.2020; мнемокод 0611-2020-013; номер темы FZMM-2020-0013).

Научная новизна работы: Получены данные по потреблению кондитерских изделий в г. Барнауле, выявлены потребительские предпочтения, в том числе определена степень информированности населения в отношении продуктов функционального назначения и отношение населения к обогащенным кондитерским пастам.

Получены новые данные по химическому составу и пищевой ценности муки из подсолнечного жмыха.

Определены функционально-технологические свойства подсолнечной муки как основного компонента рецептуры кондитерских паст.

Выявлено влияние различных физических методов и режимов обработки на показатели микробиологической и окислительной порчи муки подсолнечной.

Определены закономерности изменения реологических показателей кондитерских паст в зависимости от содержания в рецептуре основных компонентов и технологических параметров.

На основе исследований изменения комплекса потребительских характеристик кондитерской пасты в процессе хранения с использованием метода «ускоренного старения» определен срок годности кондитерской пасты.

Теоретическая и практическая значимость работы: По результатам теоретических и экспериментальных исследований обоснована возможность использования подсолнечной муки в производстве обогащенных кондитерских изделий, разработаны рецептура и технология изготовления кондитерской пасты с использованием подсолнечной муки.

Определены структурно-реологические свойства кондитерских паст и регламентируемые показатели качества для проведения комплексной товароведной оценки разработанной кондитерской пасты.

Разработана техническая документация (ТУ 10.41.42 – 001- 02067824-2021, ТУ 10.82.22 – 001- 02067824-2021, ТИ 10.41.42– 001- 02067824-2021, ТИ 10.82.22 – 001- 02067824-2021 и РЦ 10.82.22 – 001- 02067824-2021) на подсолнечную муку и кондитерские пасты.

Разработанные рецептуры и технологии апробированы на ООО «Трамони» и АО «Новоалтайский хлебокомбинат».

Материалы диссертационной работы внедрены и используются в учебном процессе АлтГТУ при курсовом и дипломном проектировании.

Степень достоверности и апробации результатов обеспечивалась применением современных методов испытаний, апробацией экспериментальных данных в условиях производства, обработкой результатов исследований методами математической статистики, публикацией материалов в рецензируемых журналах.

Основные результаты исследований опубликованы в научных журналах, докладывались на конференциях различного уровня: 7-ая-11-ая Всероссийские научно-практические конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Наука и молодежь» (г. Барнаул, 2010-2014 гг.); III Молодежная форсайт-игра «Food for life» в рамках Международной молодежной научной школы «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Томск, 2012г.); XVI Международная научно-практическая конференция «Современные проблемы здорового питания. Инновации и традиции» (г. Барнаул, 2014 г.); XVI Городская научно-практическая конференция молодых ученых «Молодежь-Барнаулу» (г. Барнаул, 2014 г.); XI, XV и XX Международные научно-практические конференции «Современные

проблемы техники и технологии пищевых производств» (г. Барнаул, 2012, 2013 и 2019 гг.); III Межрегиональная научно-практическая конференция (с международным участием) «От биопродуктов к биоэкономике» (г. Барнаул, 2019 г.).

Получен диплом победителя программы «Участник молодежного научно-инновационного конкурса» (У.М.Н.И.К.) за проект по теме диссертационного исследования (г. Барнаул, 2014 г.).

Публикации: По теме диссертации опубликовано 20 научных работ, из них в высокорейтинговых международных журналах, входящих в Scopus - 1, в рецензируемых журналах ВАК – 5; получены патенты на изобретение № 2015120991 и № 2015120991.

Диссертация «Разработка и товароведная оценка обогащенной кондитерской пасты» является законченной научно-исследовательской работой, соответствует пп. 3-7 паспорта научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) и удовлетворяет всем требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым к диссертациям, представленным на соискание ученой степени кандидата (доктора) наук.

Диссертация «Разработка и товароведная оценка обогащенной кондитерской пасты» Фроловой Александры Евгеньевны рекомендуется к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Заключение принято на заседании кафедры «Технологии продуктов питания».

Присутствовало на заседании 17 чел. Результаты голосования: «за» – 17 чел., «против» -нет, «воздержалось» – нет, протокол N 17 от «10» июня 2021 г.

Заместитель заведующего кафедрой
«Технологии продуктов питания»
к.т.н., доцент



В.П. Вистовская