

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Локачук Марины Николаевны, «Исследования микробиома заквасок и разработка микробного консорциума для совершенствования технологии хлебобулочных изделий», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ; 4.3.3 Пищевые системы

Тема представленной диссертационной работы на сегодняшний день является актуальной, поскольку отвечает целям и задачам утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 года N 1364-р Стратегии повышения качества продуктов питания в Российской Федерации до 2030 года. В текущих геополитических реалиях от успешности реализации данной политики зависит не только продовольственная безопасность, но и экономический суверенитет нашей страны. В связи с этим изучение таксонометрического состава микробиома отечественных ржаных заквасок спонтанного брожения, а также разработанные соискателем технологические решения по улучшению органолептических и физико-химических показателей качества хлебобулочных изделий и повышению их устойчивости к микробиологической порче представляют несомненный научный и практический интерес.

В работе присутствует научная новизна. Материал изложен доступно. Соискателем произведен значительный объем экспериментальных исследований с использованием современных методов анализа. Диссертация отличается самостоятельностью и завершенностью проведенных исследований. Опытнo-промышленная апробация выработки хлеба на густой ржаной закваске, выведенной с применением нового микробного консорциума на основе молочнокислых бактерий *Fructilactobacillus sanfranciscensis* B131 осуществлялась на предприятиях ООО «Опытный хлебозавод» (г. Москва) и ООО «Здоровый хлеб» (г. Санкт-Петербург).

Основные результаты работы отражены в публикациях автора и изложены в соответствии с целью и задачами исследования.

