

ОТЗЫВ

**на автореферат диссертации Локачук Марины Николаевны
«Исследования микробиома заквасок и разработка микробного консорциума
для совершенствования технологии хлебобулочных изделий»,**

**представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальностям 4.3.5 Биотехнология продуктов питания
и биологически активных веществ; 4.3.3 Пищевые системы**

В соответствии со Стратегией повышения качества продуктов питания в РФ до 2030 года и национальным проектом «Технологическое обеспечение биоэкономики» одним из приоритетных направлений является стимулирование разработки технологий хлебобулочных изделий с использованием отечественных микробных консорциумов, обеспечивающих высокое качество и безопасность продукции. Значительная часть небольших хлебопекарных предприятий использует закваски спонтанного брожения, что не всегда обеспечивает требуемое качество хлебобулочных изделий. Отсутствие знаний о микробном составе муки и заквасок спонтанного брожения не позволяет оценить влияние сформировавшихся микробных сообществ на показатели качества и безопасности хлеба. Эффективным способом управления технологическими процессами производства хлебобулочных изделий является использование заквасок с направленным культивированием микроорганизмов, обеспечивающих быстрое превалирование заквасочных микроорганизмов над микробиотой муки, в том числе нежелательной. Поэтому диссертационные исследования автора, связанные с изучением микробиома зрелых заквасок, позволяют осуществить поиск высокоэффективных штаммов молочнокислых бактерий и дрожжей для разработки новых отечественных заквасочных консорциумов и совершенствования технологии хлебобулочных изделий, обеспечивающей повышение их качества и безопасности.

Название диссертационной работы соответствует ее содержанию, которое соответствует специальностям 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 Пищевые системы и профилю совета 24.1.515.01 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук.

При выполнении диссертационных исследований Локачук М.Н. научно и практически обоснована целесообразность применения ржанных заквасок с направленным культивированием микроорганизмов для обеспечения стабильного качества хлебобулочных изделий, проведены исследования морфологических, культуральных и биотехнологических свойств штаммов молочнокислых бактерий, выделенных из зрелых ржанных заквасок, установлена совокупность технологических режимов, обеспечивающих повышение качества и увеличение сроков годности хлебобулочных изделий с применением закваски на новом микробном консорциуме.

Технологическая новизна подтверждена заявкой на патент Российской Федерации на изобретение «Новые стартеры для ржанных заквасок и способ их применения» №2025135487 от 12.12.2025. Разработана и утверждена соответствующим

шая технологическая документация по производству микробного консорциума и приготовлению ржаной закваски на его основе.

Результаты исследований имеют практическую значимость, как для пищевой промышленности, так и в образовательном процессе. Предлагаемые технологические решения прошли апробацию в условиях ряда промышленных предприятий: ООО «Опытный хлебозавод» (г. Москва), ООО «Здоровый хлеб» (г. Санкт-Петербург).

Степень достоверности и апробации полученных результатов подтверждена глубиной проработки литературных источников, постановкой экспериментов, применением современных инструментальных методов анализа, математической обработкой, публикацией результатов исследований. Автором опубликовано 13 работ, в том числе 8 статей в ведущих рецензируемых изданиях, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией Российской Федерации.

Обоснованность и достоверность научных положений, выводов и рекомендаций не вызывают сомнений.

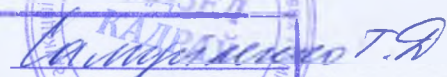
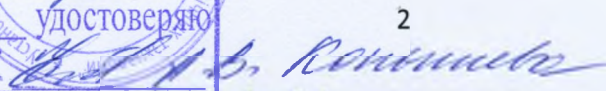
Выполненная диссертация по научной новизне, методическому уровню и практической значимости подтверждает квалификационный уровень Локачук М.Н. Все вышеизложенное позволяет сделать заключение о соответствии работы требованиям Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением правительства Российской Федерации от 24.09.2013г. №842 (в действующей редакции), а Локачук М.Н. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3 Пищевые системы.

Кандидат технических наук,
05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, доцент, заместитель декана химико-технологического факультета по идеологической и воспитательной работе учреждения образования
«Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»;
212027, Республика Беларусь,
г. Могилев, пр-т Шмидта, д. 3,
+375222633541


(подпись)

Самуйленко
Татьяна
Дмитриевна

Я, Самуйленко Татьяна Дмитриевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Локачук Марины Николаевны, и их дальнейшую обработку.

Подпись 
удостоверяю
Начальник ОК 
28.10.2016