

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Алябьева Бориса Александровича
**«Обоснование и разработка технологии пшеничного солода и пива из
пшеницы приморской селекции»**

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.07- Биотехнология пищевых продуктов и
биологически активных веществ

В настоящее время использование отечественного сырья и его переработка является актуальным. Исследования, связанные с расширением ассортимента пищевой продукции, в текущих экономических реалиях являются перспективными. Пшеница один из самых распространенных злаков в мире и является лидером по валовому сбору среди злаковых культур.

Соискателем изучено большое количество литературных источников отечественных и зарубежных авторов. Была изучена экономическая часть рынка пшеницы, пшеничного солода и пива, что позволяет говорить о практической значимости исследования.

Цели и задачи, сформулированные диссертантом, являются теоретически и практически значимы для пищевой промышленности. Для решения поставленных задач использовались современные стандартные методики и оборудование.

В исследовании обоснованы параметры, влияющие на качество пшеницы. Выбраны параметры солодоращения, позволяющие улучшить характеристики готового солода. Проведены скрининги различных сортов пшеницы и верховых дрожжей. Результаты исследования математически обработаны и подтверждена их статистическая значимость. Проведена органолептическая оценка пшеничного пива. Разработаны технологии пшеничного солода и пива, рецептуры пшеничного пива.

В тоже время к автореферату имеются некоторые вопросы и замечания:

1. По какой технологии получали солод из пшеницы Приморская 87?
2. Не указаны режимы сушки пшеничного солода.
3. Не могу согласиться с выводом о том, что дрожжи S-04 имеют хорошие органолептические показатели, т.к. согласно рисунку 7 пиво с их использованием имеет ярко выраженный дрожжевой запах, который относится к нежелательным (off-flavour).
4. В связи с тем, что в пиве много мертвых клеток необходимо было указать срок годности

Сделанные замечания не снижают значимость проведенного исследования.

Результаты работы обсуждены на конференциях различного уровня, получен патент РФ. Разработана техническая документация. Технология пшеничного пива внедрена на производстве.

Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям. Исследовательская работа изложена логически последовательно и грамотно.

В целом в работе предоставлен достаточный объем исследований, проведено математическое планирование и обработка полученных результатов, что дает возможность использовать в производстве ячмень с высоким белком для производства солода.

Диссертационная работа «Обоснование и разработка технологии пшеничного солода и пива из пшеницы приморской селекции» представляет собой законченное исследование в рамках специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ и отвечает требованиям Положения о присуждении научных степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ №842 от 24.09.2013 (ред. от 11.09.2021 г.). Автор данной работы заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Доктор технических наук,
профессор факультета биотехнологий
ИТМО Меледина Татьяна Викторовна

197101, г. Санкт-Петербург,
Кронверкский проспект, д. 49А
Тел.: +7 (812) 314-28-03
e-mail: tvmeledina@itmo.ru

Подпись Мелединой Татьяны Викторовны
Заверяю:


05.04.2022г.

Подпись
удостоверяю
Менеджер ОПС
Гарькина В.А.

