

Рецензия на статью Толстовой Е.Г.
Исследование влияния вида разрыхлителя
на показатель пористости хлебобулочных изделий

На рецензию представлена статья Толстовой Е.Г. посвящённая изуче-
нию влияния вида разрыхлителя на показатель пористости хлебобулочных
изделий. Тема работы актуальна, т.к. в России хлеб является одним из самых
основных, наиболее употребляемых продуктов. Поэтому исследование, посвя-
щённые изучению его качества, обладают актуальностью и имеют практиче-
скую значимость.

Автор исследовала качество хлеба четырёх пекарен Нижнего Новгоро-
да, в которых для изготовления хлеба применяются различные виды разрых-
лителей. Проведя органолептическую оценку качества хлеба, визуальную
оценку состояния мякши отобранных образцов, а также определение пори-
стости по стандартной методике с использованием пробника Журавлёва ав-
тор приходит к выводу, что по органолептическим показателям все исследу-
емые образцы хлеба соответствовали установленным требованиям, однако
имели различную пористость.

Автор приходит к выводу, что наибольшей пористостью обладает хлеб,
произведённый в пекарне SPAR, при производстве которого использована
молочно-кислая закваска. Автор работы отмечает, что при этом все органи-
лептические показатели хлеба соответствуют требованиям нормативных до-
кументов, такой показатель безопасности как кислотность находится в норме.
Работа написана технически грамотно, доступным языком. В изло-
женном тексте полностью раскрыта цель работы, сформулированная в её
названии. В статье представлено достаточное количество литературных ис-
точников, на которые ссылается автор.
Считаю, что статья Толстовой Е.Г. может быть опубликована в пред-
ставленном виде.

Рецензент:

Заведующий кафедрой
Агроинженерии и

Техносферной безопасности
ФТБОУ ВО ТГТУ им. Л.Н. Толстого

Лукиненко Л.В.

Лукиненко Л.В.
начальник отдела
координации
и связи

