

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мысакова Дениса Сергеевича на тему «Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката», представленной 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»

«Государственной стратегией инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года» предусмотрено внедрение инновационных технологий в пищевую промышленность и общественное питание, повышение конкурентоспособности отечественной продукции. В этой связи актуальность диссертационного исследования Мысакова Дениса Сергеевича «Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката» вытекает из необходимости расширения ассортимента мучных кондитерских изделий из нетрадиционного сырья для людей с нарушениями в работе органов ЖКТ.

Приоритетным становится производство продуктов питания функциональной направленности с особым подбором рецептурного состава, ориентированного на создание не только сбалансированных по пищевой ценности продуктов питания, но и способных снизить риск заболеваний за счёт наличия в их составе функциональных пищевых ингредиентов. Все перечисленные факторы и определяют актуальность проведённых исследований.

Автором представлено последовательное решение задач: изучение возможности применения безглютеновых видов муки в производстве бисквитных полуфабрикатов; обоснование использования и выбор пищевой добавки-стабилизатора для коррекции структурно-механических свойств бисквитного теста; товароведная оценка разработанного безглютенового бисквитного полуфабриката с полисахаридом микробного происхождения ксантановая камедь; обоснование регламентируемых показателей качества и пищевой ценности; разработка технической документации на бисквитный полуфабрикат «Свит» из смеси безглютеновых видов муки с полисахаридом микробного происхождения ксантановая камедь.

Результаты диссертационной работы обсуждались на конференциях различного уровня. Полученные в ходе исследования экспериментальные результаты и защищаемые положения хорошо аргументированы, грамотно и последовательно представлены в автореферате. Особую ценность работы

представляет апробация результатов исследований в промышленных условиях и разработанная техническая документация.

По автореферату имеются замечания и вопросы:

1. Из таблицы 1 (стр. 8) непонятно, соответствует ли показатель «пиковая вязкость» максимальным значениям вязкости?
2. Отсутствует пояснение влияния показателя «крутящий момент» (таблица 1, стр. 8) на структурно-механические свойства теста.
3. В выводе 3 (стр. 17) следовало конкретизировать полученные результаты, касающиеся товароведной оценки и показателей качества.

Высказанные замечания не снижают общего положительного впечатления от работы. На основе автореферата можно заключить, что диссертационная работа «Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката» представляет собой законченное исследование, соответствует требованиям ВАК Российской Федерации, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Мысаков Денис Сергеевич заслуживает присуждения кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Д.т.н., доцент,
профессор кафедры торгового дела,
Зам. директора по учебной и воспитательной работе
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО
«Российский экономический
университет им. Г.В. Плеханова»

Габинская Ольга
Сергеевна

10.11.2016 г.

Россия, 650992, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
(+7 384-2) 75-57-80
uchivr@inbox.ru



Подпись О.С. Габинской заверяю

Помощник директора Тихонов И.И.
10.11.2016