

ОТЗЫВ

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

Государственная политика в области здорового питания населения Российской Федерации направлена как на ликвидацию дефицита микронутриентов, так и обеспечение населения качественными и доступными по цене продуктами питания. В том числе, должны учитываться потребности населения с непереносимостью определенных компонентов пищи, например, глютена.

К сожалению, данные статистики говорят о том, что непереносимость глютена, или целиакия, составляет до 40% всех аллергий, а по данным ВОЗ, в некоторых странах доля населения с целиакией достигает 1%. В связи с этим, исследования в области разработки рецептур безглютеновых бисквитных полуфабрикатов являются актуальными.

Автором четко сформулированы задачи для достижения поставленной цели. Для решения поставленных задач Мысаков Д.С. применяет современные методики исследования и математической обработки экспериментальных данных для выявления оптимальных параметров предложенных рецептур и технологий.


В автореферате полно отражены все этапы работы, начиная с определения дозировки различных видов муки в рецептуре бисквитных полуфабрикатов, разработки методики введения полисахарида микробного происхождения ксантановой камеди и заканчивая исследованиями показателей качества и безопасности опытных образцов в процессе хранения.

По содержанию автореферата не ясно, учитывалось ли при поиске рациональных рецептур бисквитных полуфабрикатов мнение потребителей. Однако это не снижает ценности проведенного исследования.

Диссертационная работа Мысакова Д.С. является законченным научным исследованием, направленным на решение научно-практической задачи разработки и рационализации технологии производства безглютеновых продуктов питания. На новые виды продукции разработана нормативная документация, технология апробирована в условиях промышленного производства. Научная новизна подтверждена регистрацией заявки на патент.

Все вышеизложенное, объем выполненной работы, публикации, апробация исследований на практике подчеркивают научную новизну и практическую значимость диссертационной работы, а ее автор Мысаков Д.С. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

канд. техн. наук (05.18.15),
доцент кафедры «Товароведения и
экспертизы товаров»,



Писарева Елена Витальевна

02 ноября 2016г

Пермский институт (филиал) федерального государственного
образовательного учреждения высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
614070, г. Пермь, бульвар Гагарина, д. 57
Контактный телефон (342) 282-57-53
e-mail: elena.pisareva12@yandex.ru

Подпись Е.В. Писаревой заверяю



Специалист по кадрам

С.В. Шишлова
С.В. Шишлова