

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации *Мысакова Дениса Сергеевича*

на тему «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

Формирование улучшенных потребительских характеристик пищевых продуктов с применением второстепенного сырья и продуктов микробного синтеза в настоящее время является актуальным. Особое внимание заслуживают работы, связанные с использованием безглютеновых видов муки в производстве кондитерских изделий.

Из автореферата **Мысакова Д.С.** стало известно, что разработка рецептур безглютеновых бисквитных полуфабрикатов из смеси рисовой, кукурузной и соевой муки с применением полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь позволит в итоге получить продукт, обладающий высокими потребительскими свойствами. На основании исследований была обоснована возможность получения безглютенового бисквитного полуфабриката с равномерной мелкопористой структурой и достаточным удельным объемом; определены зависимости в изменении органолептических и структурно-механических свойств бисквитного теста и готового бисквитного полуфабриката при различном количестве каждого ингредиента в мучной смеси. Мысаковым Д.С. также была установлена возможность использования полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь в производстве бисквитных полуфабрикатов путем детального рассмотрения реологических свойств образуемых растворов и сравнению с распространенными в кондитерской промышленности добавками-стабилизаторами.

В итоге соискателем, с применением методов математического моделирования, была разработана рецептура с точно подобранными дозировками каждого вида муки и микробного стабилизатора-полисахарида ксантановая камедь в смеси.

Логическим завершением диссертационной работы явились новые возможности для расширения ассортимента продуктов питания повышенной пищевой ценности. Опытно-промышленная апробация результатов исследования была проведена в условиях в пекарне «Хлебный двор» и ресторане «Мама Чоли» (разработаны проекты технической документации и рецептура бисквитного полуфабриката).

В целом нужно отметить высокий научно-методический уровень проведения исследований, полноту освещения результатов в опубликованных работах, актуальность, завершенность и практическую целесообразность.

В качестве замечаний, не снижающих значимости проведенных исследований, хотелось отметить:

1. Каким образом проводилось определение коэффициента динамической вязкости для неньютоновской жидкости (тесто), если он имеет криволинейную зависимость?
2. В работе определяли влияние полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь на сроки хранения изделий. Однако нет данных по влиянию смеси



безглютеновых видов муки хранение изделий для более наглядного представления положительного влияния пищевой добавки.

Диссертационная работа по содержанию и структуре соответствует требованиям ВАК, а ее автор, *Мысаков Денис Сергеевич*, заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук  
(специальность 05.18.07 – Биотехнология пищевых  
продуктов и биологически активных веществ)  
кафедра «Биотехнология», Бийский технологический институт (филиал)  
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный  
технический университет им. И.И. Ползунова»

доцент  Рожнов Евгений Дмитриевич

16.11.2016 г



Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский государственный  
технический университет им. И.И. Ползунова»

ул. Трофимова, 27, г. Бийск, Алтайский край, 659305.

Тел: (8-3854) 43-53-05

E-mail: red.bti@yandex.ru

<http://www.bti.secna.ru>