

ОТЗЫВ

научного руководителя, доктора технических наук, профессора

Чугуновой Ольги Викторовны

на диссертационную работу Мысакова Дениса Сергеевича

«Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката»,
представленную 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»

Диссертационная работа Мысакова Д.С. посвящена разработке рецептур и товароведной оценке безглютенового бисквитного полуфабриката. Одним из основных путей развития производства пищевых продуктов является создание технологий изготовления продукции с направленно изменённым химическим составом. К таким видам продуктов можно отнести мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из безглютеновых видов муки. В России безглютеновые продукты представлены в основном импортной продукцией с завышенной ценой. В связи с этим разработка и внедрение на отечественный рынок рецептур бисквитных полуфабрикатов с полной заменой муки пшеничной высшего сорта на безглютеновые виды муки с применением в качестве стабилизатора полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь являются актуальными и своевременными.

Целью работы является изучение влияния полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь на качество бисквитных полуфабрикатов из смеси безглютеновых видов муки.

Теоретическая значимость заключается в обосновании использования полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь в рецептурах бисквитных полуфабрикатов из безглютеновых видов муки: рисовой, кукурузной и соевой муки.

Практическая значимость состоит в том, что разработан пакет технической документации ТУ 9134-008-79124113-2015 «Полуфабрикат бисквитный «Свит» из смеси рисовой, кукурузной и соевой муки с микробным полисахаридом», ТИ 9134-008-79124113-2015 «Технологическая инструкция по производству полуфабриката бисквитного «Свит» из смеси рисовой, кукурузной и соевой муки с микробным полисахаридом», подана заявка №2016127958 на патент «Способ производства бисквитного полуфабриката», получены акты внедрения о практическом применении результатов диссертации.

Мысаков Денис Сергеевич окончил в 2013 г. Уральский государственный экономический университет. Решением Государственной аттестационной комиссии ему присуждена квалификация инженер по специальности «Пищевая биотехнология». С 2013 г. по 2016 г. Мысаков Д.С. проходил обучение в аспирантуре Уральского государственного экономического университета. С 2014 г. и по настоящее время работает ассистентом на кафедре Технологии питания Уральского государственного экономического университета.

Мысаков Д.С. осуществляет активную научно-исследовательскую деятельность, результаты которой используются в практической работе кафедры Технологии питания при подготовке бакалавров и магистрантов.

