

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Тиунова Владислава Михайловича на тему:
«Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе», представленной на соискание
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 -
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения и общественного питания

Одной из приоритетных задач на основе Постановления Правительства Российской Федерации «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года» является внедрение специализированных продуктов питания в пищевую промышленность и общественное питание, а также повышение конкурентоспособности отечественной продукции. В этой связи актуальность диссертационного исследования Тиунова Владислава Михайловича на тему «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе» вытекает из необходимости расширения ассортимента мучных кулинарных изделий из безглютенового сырья для людей с целиакией.

Приоритетным становится производство продуктов питания специализированной направленности с особым подбором рецептурного состава, ориентированного на создание не только безопасных продуктов питания для людей с целиакией, но и сбалансированных по пищевой ценности. Все перечисленные факторы и определяют актуальность проведённых исследований.

Автором представлено последовательное решение задач: изучение возможности применения безглютеновых видов муки в производстве готовых мучных кулинарных изделий (блинчики, блины, оладьи); разработка рецептуры и технологии производства готовых мучных кулинарных изделий из смесей рисовой, кукурузной, амарантовой и соевой муки; на основании разработанных готовых мучных кулинарных изделий разработаны полуфабрикат – сухие безглютеновые смеси (ПСБС) для изготовления мучных кулинарных изделий (блины, оладьи) для промышленных предприятий; установлены регламентируемые показатели качества; разработан рацион для детей, обучающихся в ДОО с пищевой аллергией на глютен, с учетом добавления разработанных мучных кулинарных изделий.

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 разработанный пакет нормативно-технической документации на готовые мучные кулинарные изделия, а также на полуфабрикат- сухую безглютеновую смесь. Разработан двухнедельный рацион для питания детей (3-7лет) обучающихся в ДОО.

По автореферату имеются замечания и вопросы:

1. Помимо разработанных мучных кулинарных изделий, были ли добавлены в рацион, другие безглютеновые изделия?

2. У разработанных мучных кулинарных изделия в пищевой ценности следовало бы представить информацию о содержании пищевых волокон и витамина С.

В целом считаю, что высказанные замечания не снижают общего положительного впечатления от работы. Можно заключить, что диссертационная работа «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе» представляет собой законченное исследование, соответствует требованиям ВАК Российской Федерации, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Тиунов Владислав Михайлович заслуживает присуждения кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Профессор кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»,
доктор технических наук, профессор
(научная специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания)

302026, г. Орел, ул.Комсомольская, д. 95

Тел. (4862) 419861

е-mail: helena-1959@yandex.ru

28.11.2018

Подпись Е.Н. Артемовой заверяю

Ио проректора по научно-технологической деятельности и аттестации научных кадров,
доктор технических наук, профессор

Е.Н.Артемова



С.Ю.Радченко