

О Т З Ы В

на автореферат диссертации Тиунова Владислава Михайловича
«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» в диссертационный совет Д 212.287.02 при ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Диссертационная работа Тиунова В.М. посвящена вопросу разработки новых рецептур мучных кулинарных изделий, предназначенных для питания лиц с непереносимостью глютена.

Актуальность работы не вызывает сомнения, т.к. значимую часть рациона больного целиакией составляют специализированные продукты питания с пониженным содержанием глютена и безглютеновые продукты. Спрос на данный вид продукции неуклонно растет как в нашей стране, так и во всем мире. Маркетинговые исследования показывают, что около 6% населения приобретают безглютеновую продукцию. Поэтому возникает необходимость обеспечения больных людей качественными и доступными безглютеновыми диетическими блюдами и кулинарными изделиями.

Целью работы является разработка рецептур и оценка качества готовых безглютеновых мучных кулинарных изделий и полуфабриката – сухой безглютеновой смеси для производства мучных кулинарных изделий, а также разработка рациона для детей с пищевой аллергией на глютен, обучающихся в дошкольных образовательных организациях.

Для достижения поставленной цели диссертантом обоснована возможность применения муки, не содержащей глютен, в рецептурах мучных кулинарных изделий, разработаны рецептуры и технологии производства мучных кулинарных изделий, разработаны рецептуры и дана товароведная оценка полуфабриката – сухой безглютеновой смеси, разработан двухнедельный рацион для организации питания детей с целиакией и проведена его апробация.

Научная новизна работы заключается в обосновании целесообразности смешивания различных безглютеновых видов муки в рецептурах мучных кулинарных изделий с учетом пищевой ценности, органолептических показателей, структурно-механических свойств (вязкость, водопоглотительная способность), обосновании состава и технологии производства мучных кулинарных изделий с использованием оптимального соотношения различных видов муки.

Апробация работы. Разработанные рецептуры мучных кулинарных изделий прошли производственную апробацию в ООО «Кейтеринбург» и в ООО «Про-питание» (г. Екатеринбург).

Основные положения диссертационной работы опубликованы в 16 работах, в том числе 5 в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК.

По работе имеются следующие замечания:


1) в тексте автореферата отсутствует обоснование принятому соотношению различных видов муки 40:60, 30:70 и 20:80 (стр.11);

2) в таблице 1 (стр.13) данные погрешности измерений приведены с точностью до сотых долей, а основной результат – с точностью до десятых, что некорректно;

3) не в полной мере прослеживается использование разработанных изделий как основы рациона для питания детей с непереносимостью глютена.

Однако имеющиеся замечания не снижают научной ценности и практической значимости работы. Тема работы актуальна, исследования выполнены на должном научном уровне, работа имеет практическое значение, соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Тиунов Владислав Михайлович заслуживает присвоения ему ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Кандидат технических наук,
зав. кафедрой технологии общественного
питания, товароведения и сервиса
АНО ОВО Российский университет кооперации
141014 г. Мытищи Московской обл.,
ул. В.Волошиной, д. 12/30.
8(495) 640-57-11, доб. 10-783
E.mail: vbronnikova@ruc.su


В.В.Бронникова
09.12.19

