

ОТЗЫВ

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

Актуальность диссертационного исследования В.М.Тиунова в условиях тенденции и увеличивающегося спроса на здоровое питание сомнений не вызывает. Ассортимент специализированных продуктов питания, не содержащий глютен, для людей с аллергическими заболеваниями чрезвычайно мал, поэтому научная работа, проведенная автором, важна и актуальна. В диссертации справедливо отмечено, что при развитии государственной политики в области здорового питания населения, разработка состава и технологии изготовления мучных кулинарных изделий с использованием муки, не содержащей глютен, является востребованным и актуальным направлением пищевой промышленности.

Безусловно, положительной чертой диссертационной работы является то, что результаты и предложения автора доведены до практического использования. Работа хорошо апробирована, автором опубликовано 5 научных трудов в журналах, рекомендованных ВАК РФ, и 11 в сборниках и трудах научно-практических конференций, что подтверждает серьезный высокий уровень подготовки В.М.Тиунова.

Задачи исследования, поставленные Владиславом Михайловичем в своей работе, выполнены в полном объеме. Научные положения и выводы диссертации сформулированы четко и аргументировано. Результаты работы достоверны и обладают как научной новизной, так и практической значимостью. Тематика диссертации соответствует специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и

специализированного назначения и общественного питания». Автореферат в полной мере отражает результаты работы диссертанта.


По автореферату имеется следующее замечание: по нашим данным в Российской Федерации практически отсутствует соевая мука без ГМО. Поэтому рассматривать рецептуры питания детей обучающихся в ДОО на основе сои не безопасно.

Не смотря на это, по результатам изучения автореферата можно заключить, что диссертация «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе» является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно и на высоком научном уровне. Считаю, что диссертационная работа отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Владислав Михайлович Тиунов заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доктор технических наук,
профессор, профессор кафедры ТОППП
ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА

 Касаткин В.В.

Кандидат технических наук,
доцент, доцент кафедры ТОППП
ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА

 Касаткина Н.Ю.

28.11.2019

ФИО лица, представившего отзыв	Касаткин Владимир Вениаминович
Место работы (полностью)	ФГБОУ ВО Ижевская государственная сельскохозяйственная академия
Адрес	426069, г. Ижевск, ул. Песочная, 40а - 503
Телефон, E-mail	+79127522080, kasww@mail.ru
ФИО лица, представившего отзыв	Касаткина Надежда Юрьевна
Место работы (полностью)	ФГБОУ ВО Ижевская государственная сельскохозяйственная академия
Адрес	426052, г. Ижевск, ул. Лермонтова, 30
Телефон, E-mail	+79199160330, kasatnu@yandex.ru

Подписи заверено!
Заместитель начальника управления
по образованию ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА  *Евгения Владимировна*