

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 и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Диссертационная работа Тиунова Владислава Михайловича посвящена решению актуальных проблем, связанных с производством продуктов питания специализированной направленности, а также импортозамещения продовольствия, важность которых определена «Доктриной продовольственной безопасности Российской Федерации до 2030 г».

Автором также установлено, что рынок безглютеновых мучных кулинарных изделий в Свердловской области в основном формируется за счет импортной продукции, которая имеет достаточно высокую цену, низкие пищевые и биологические свойства. Исходя из этого, исследования Тиунова В.М. по расширению ассортимента безглютеновых мучных кулинарных изделий, актуальны, имеют научное и практическое значение.

В диссертационной работе научно обоснованы рецептура и технология производства мучных кулинарных изделий из смесей безглютеновых видов муки, позволяющие обеспечить не только высокие потребительские свойства, но и безопасность употребления разработанной продукции в рационе для людей с пищевой аллергией на глютен. Также на основании разработанных готовых мучных кулинарных изделий разработан полуфабрикат - сухая безглютеновая смесь для производства мучных кулинарных изделий. Для детей, обучающихся в ДОО, с пищевой аллергией на глютен разработан двухнедельный рацион с учетом добавления разработанных мучных кулинарных изделий.

Практическая значимость подтверждена разработанной нормативно-технической документацией, а также актами внедрения разработанного продукта на пищевом производстве и предприятиях общественного питания Свердловской области.

Работа изложена в четкой логической последовательности, а содержание отображает конкретные и исчерпывающие результаты экспериментальных исследований, выводы достаточно аргументированы и вытекают из результатов исследований.

Диссертационная работа выполнена на современном теоретическом и методическом уровнях с использованием статистической обработки полученных данных и компьютерной техники.

Основные положения диссертации опубликованы и апробированы автором в 16 научных работах, в том числе 5 в журналах, рекомендованных ВАК.

Представленные в автореферате материалы позволяют в достаточной степени ознакомиться с результатами проделанной работы.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания:

1. Не обоснована необходимость использования ксантановой камеди в рецептурах полуфабрикатов - сухих безглютеновых смесей.

2. Из текста автореферата не вполне понятно, в чем заключаются основные принципы разработки рационов для детей с целиакией, в чем их принципиальное отличие?

Достоверность полученных диссертантом исследований не вызывает сомнения.

Считаю, что диссертационная работа на тему «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе» соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Тиунов Владислав Михайлович, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доцент кафедры товароведения и
товарной экспертизы
ФГБОУ ВО «Российский экономический
университет имени Г.В. Плеханова»,
кандидат технических наук, доцент

Колобов С.В.

117997, Россия, г. Москва, Стремянный пер., 36
E-mail: kolobov.sv@rea.ru
Тел.8-926-548-58-68

