

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Тиунова Владислава Михайловича** на тему:
«Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе», 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 (технические науки)

Питание напрямую оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

Однако, несмотря на важную роль питания в жизни человека, в современное время эта проблема в России перешла из ряда медицинских в общегосударственную.

Одним из основных направлений государственной политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации является осуществление мер повышения экономической доступности пищевых продуктов для всех групп населения, направленных на организацию здорового питания. Сбалансированное и рациональное питание способствует профилактике развития многих алиментарно-зависимых заболеваний.

К таким заболеваниям относятся целиакия. Пищевая аллергия на глютен или целиакия – хроническое заболевание человека, при котором употребление в пищу продуктов из зерна пшеницы, ржи, ячменя вызывает в организме широкий спектр патологических изменений: поражение слизистой оболочки тонкой кишки, резкое ухудшение переваривания и всасывания пищевых веществ.

Безглютеновая диета является основополагающим аспектом в лечении этой болезни.

Именно поэтому, разработка специализированных продуктов для людей с пищевой аллергией на глютен является актуальной темой. Анализа литературы отечественных и зарубежных исследований в области изготовления безглютеновых продуктов, указывает на то, что посвящено незначительное количество исследований по разработке специализированных безглютеновых мучных кулинарных изделий на основе муки не содержащей глютен.

Автореферат достаточно полно отражает основные положения и содержание диссертационного исследования.

Основные положения работы отражены в 16 публикациях, в том числе 5 - в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

Признакам научной новизны отвечают следующие результаты диссертационной работы: научно обоснованы рецептуры и технология производства мучных кулинарных изделий (блинчики, оладьи) в соотношении рисовой и кукурузной (70:30), рисовой и амарантовой (72:28), рисовой и соевой (75:25) муки. Полученные новые данные показывают целесообразность смешивания различных безглютеновых видов муки в рецептурах мучных кулинарных изделий с учетом пищевой ценности, органолептических показателей.

Также, на основании разработанных мучных кулинарных изделий разработаны рецептуры на полуфабрикат — сухую безглютеновую смесь для приготовления мучных кулинарных изделий (блины, оладьи). Определены регламентированные показатели качества, органолептические и физико-химические показатели.

Разработан двухнедельный рацион для питания детей обучающихся в ДОО с пищевой аллергией на глютен. Разработанный рацион соответствует потребности ребенка в пищевой ценности (физиологические нормы потребления), распределению питания в течение дня, потребности ребенка в продуктовом наборе.

Разработан пакет технической документации ТУиТИ 15.13.12-007-02069214-2018 «Блинчики, блины и оладьи с использованием безглютеновых видов муки», ТУиТИ 15.61.24.-008-65050115-2019 «Полуфабрикат – сухая безглютеновая смесь для блинов, оладий», а также технико-технологические карты на новые изделия из смесей безглютеновых видов муки.

Разработанные рецептуры мучных кулинарных изделий прошли производственную апробацию и вырабатываются в качканарском филиале ООО «Кейтеринбург» (г. Екатеринбург) а также, на предприятии общественного питания ООО «ПРО-питание» (г. Екатеринбург).

Получено авторское свидетельство на программу для ЭВМ «Компьютерная программа для подбора безглютеновых рецептурных компонентов» (№ 20196602017 от 02.08.2019 г.).

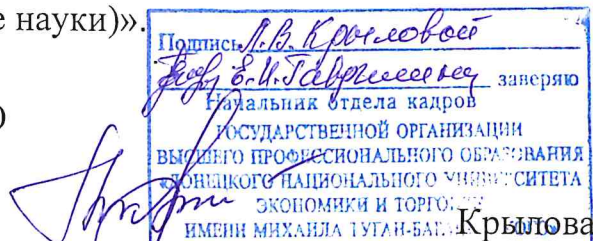
Работа характеризуется высокой степенью актуальности, теоретической и практической значимости, но, вместе с тем, имеется вопрос по автореферату. При формировании рецептуры на готовые мучные кулинарные изделия, учитывались ли предпочтения потребителей с пищевой аллергией на глютен.

Указанные замечания не влияют на содержательную часть работы ее теоретический и методологический уровень.

Автореферат, опубликованные работы, апробация основных результатов исследования отражают ключевые положения и содержания всей диссертационной работы.

В целом, диссертационная работа отвечает требованиям п. 9-14 «Положение о порядке присуждения ученых степеней», а ее автор Тиунов Владислав Михайлович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)».

Кандидат технических наук, доцент ГО
ВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»,
декан факультета ресторанно-
гостиничного бизнеса



Людмила Вячеславовна

25.11.2019г.

Адрес: 83050, Донецкая Народная
Республика, г. Донецк, ул. Щорса, 31
e-mail: koteika2205@mail.ru
Тел.: 071-333-01-50, (062)-335-43-55

Подпись Крыловой Л. В. удостоверяю: