

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 (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 перешла из ряда медицинских в общегосударственную.

Одним из основных направлений государственной политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности 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 относится 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. Анализ отечественной и зарубежной литературы, проведенный автором, указывает на то, что лишь незначительное количество исследований посвящено разработке специализированных мучных кулинарных изделий, изготовленных из 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 регламентируемые показатели качества, в т.ч. органолептические и физико-химические.

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 ТУ и ТИ 15.13.12-007-02069214-2018 «Блинчики, блины и оладьи с использованием безглютеновых видов муки», ТУ и ТИ 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.).

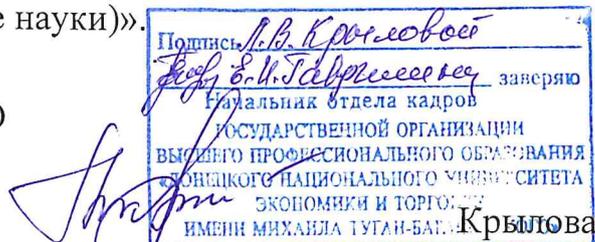
Работа характеризуется высокой степенью актуальности, теоретической и практической значимостью, но, вместе с тем, имеется вопрос по автореферату. При формировании рецептуры на готовые мучные кулинарные изделия учитывались ли предпочтения потребителей с пищевой аллергией на глютен?

Указанное замечание не влияет 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: