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)

Разработка новых видов продукции общественного питания, в том числе мучных кулинарных изделий, является одной из важнейших задач государственной политики Российской Федерации. Мучные кулинарные изделия традиционно пользуются спросом у всех слоев населения.

В связи с этим диссертационная работа Тиунова В.М., направленная на разработку мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе, является актуальной. В работе раскрыты вопросы проектирования рецептур и технологии производства мучных кулинарных изделий (блинчиков, блинов, оладий) из смесей рисовой, кукурузной, амарантовой и соевой муки, ориентированных на людей с нарушением метаболизма глютена.

В работе достаточно четко сформулированы цель и задачи исследования, для решения которых успешно использованы современные стандартные и оригинальные методы исследований. Обращает внимание многочисленный объем проведенных экспериментальных исследований, ясность и логичная последовательность изложения результатов.

Научная новизна подтверждается исследованиями, которые позволили автору обосновать целесообразность смешивания рисовой, кукурузной, соевой и амарантовой муки в предлагаемых рецептурах мучных кулинарных изделий с учётом пищевой ценности, органолептических и структурно-механических свойств; разработать состав и технологические режимы производства новых мучных кулинарных изделий с использованием фиксированного соотношения рисовой и кукурузной (70:30), рисовой и амарантовой (72:28), рисовой и соевой (75:25) муки, а также обосновать состав и технологию изготовления полуфабрикатов - сухих безглютеновых смесей для блинов, оладий; разработать рацион для питания детей 3-7 лет с целиакией, обучающихся в детских образовательных организациях.

Количество публикации, а также объем автореферат дает основание говорить о том, что диссертантом выполнена значительная научная работа в теоретическом и практическом аспекте.

Практическая значимость работы подтверждает наличие разработанной НТД на готовые мучные кулинарные изделия, полуфабрикат - сухую безглютеновую смесь (ТУ, ТИ, ТТК), а также свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ (№20196602017 от 02.08.2019). Разработанные технология и продукция внедрены на предприятия общественного питания г. Екатеринбурга и г. Качканар. Разработан двухнедельный рацион для питания детей (3-7лет) с целиакией обучающихся в ДОО с пользованием в нем готовых мучных кулинарных изделий.

Вместе с общим положительным впечатлением имеется замечание: Из автореферата не совсем понятен, смысл добавления структурообразующей добавки - ксантановой камеди в рецептуру полуфабрикатов - сухих безглютеновых смесей и почему в таком случае она не была добавлена в рецептуры готовых мучных кулинарных изделий?

В целом диссертация Тиунова Владислава Михайловича производит положительное впечатление, полученные замечания не снижают ценности научного труда, а результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

Считаю, что представленная диссертационная работа обладает теоретической и практической значимостью и соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор **Тиунов Владислав Михайлович** заслуживает присуждения кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)».

доктор технических наук, доцент, профессор
кафедры «Технологии пищевых производств»
ФГБОУ ВО «Казанский национальный
исследовательский технологический университет» З.Ш. Мингалеева

420015, г. Казань, ул. К.Маркса, д.68
телефон: 8 (843) 231-95-93, e-mail: mingaleeva06@mail.ru

Подпись Мингалеевой З.Ш. удостоверяется.
Начальник ОКИД ФГБОУ ВО «КНИТУ»
О.А. Перелыгина
«20» 11 2019