

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации Тиунова Владислава Михайловича по теме: «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютена, 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

В соответствии государственной политикой в области здорового питания населения разработка специализированных продуктов для людей с пищевой аллергией является важной задачей. Современный тренд на здоровое питание задает важный ориентир для российских ученых в сфере общественного питания и пищевой промышленности.

В России ассортимент продуктов питания для лиц, страдающих генетически обусловленными и аллергическими заболеваниями в настоящее время недостаточно широк и разнообразен. К таким заболеваниям относится целиакия. Единственным методом лечения целиакии является строгое соблюдение безглютеновой диеты. Следовательно, актуальны разработки и обеспечение больных людей качественными и недорогими безглютеновыми продуктами российского производства, включая мучные кулинарные блюда.

Рассматриваемый материал автореферата актуален, а научная новизна данной работы заключается в том, что обоснован состав и технология производства мучных кулинарных изделий с использованием оптимального соотношения смеси рисовой и кукурузной, смеси рисовой и амарантовой, рисовой и соевой муки, которые можно использовать при формировании безглютенового рациона

Степень обоснованности и достоверности результатов научных исследований не вызывает сомнений. Результаты исследований диссертанта имеют весомое теоретическое и практическое значение. Он методически правильно подошел к решению поставленных перед ним задач. Сформулированные соискателем выводы и предложение производству сделаны на основе глубокого научного анализа экспериментальных данных и логично вытекают из фактического материала опытов и лабораторных исследований.

По результатам проведенных исследований автором установлено оптимальное соотношение рисовой и кукурузной (70:30), рисовой и амарантовой (72:28), рисовой и соевой (75:25) муки в рецептурах мучных кулинарных изделий с учетом пищевой ценности, органолептических показателей, структурно-механических свойств. Разработаны рецептуры и технология производства мучных кулинарных изделий, определены регламентируемые показатели качества, органолептические и физико-химические показатели: кислотность не более 2,0 град; массовая доля жира не менее 4,5%; массовая доля влаги не более 10%; содержание глютена – отсутствует; массовая доля металлических примесей не более $3 \cdot 10^{-4}$ %.

Практическая значимость данной работы заключается в том, что впервые разработаны рецептуры и технологические схемы производства мучных кулинарных изделий из смеси безглютеновых видов муки, исследованы органолептические, физико-химические показатели качества и структурно-механические свойства теста из выбранных видов муки.

Достоинство проведенной работы еще и в том, что основные положения диссертационной работы были представлены и одобрены на международных научно-производственных конференциях, а так же опубликованы в 16 научных работах, в т.ч. 5 в журналах, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации.

Заключение


В целом диссертация является логически законченной научно-квалификационной работой, в которой изучена возможность разработки рецептур и технологии производства безглютеновых мучных кулинарных изделий для детей дошкольного возраста с пищевой аллергией на глютен.

На наш взгляд, по актуальности, новизне, практической и теоретической значимости диссертационная работа отвечает требованиям п. 9 «Положение о порядке присуждения ученых степеней», а автор Тиунов Владислав Михайлович достоин присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Декан факультета биотехнологии,
завкафедрой технологии хранения и
переработки продуктов животноводства,
д.б.н. 06.02.08, 06.02.10, профессор

 Морозова Лариса Анатольевна

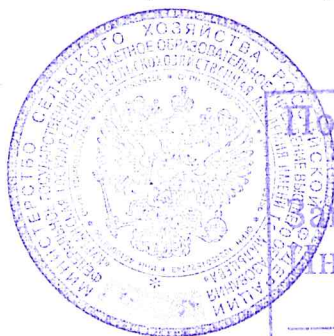
Доцент кафедры технологии хранения
и переработки продуктов животноводства,
к.с.-х.н., 06.02.08

 Субботина Наталья Александровна

ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

25 ноября 2019 г.

Почтовый адрес: 641300, Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково
Тел.: 8-992-420-86-83, e-mail: min_ksaa@mail.ru



Подпись Л. А. Морозовой
Н. А. Субботиной
Заверяю
Инспектор отдела кадров
Носова М. П.