

**Отзыв на автореферат диссертации
Тиунова Владислава Михайловича
«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**

Распространенность пищевой аллергии среди населения России и мира за последние 50 лет увеличилась в разы. Поэтому разработка специализированных продуктов для людей, и особенно детей, с пищевой аллергией является важной задачей. Одним из таких проявлений является целиакия (глютеновая энтеропатия). Предотвратить развитие целиакии можно только с помощью безглютеновой диеты. В то же время представленный в РФ ассортимент безглютеновых продуктов крайне ограничен. Актуальной задачей является разработка состава и технологии изготовления мучных кулинарных изделий с использованием муки, не содержащей глютен, которые можно использовать для формирования рациона детей с целиакией, обучающихся в дошкольных образовательных организациях.

Диссертационная работа Тиунова Владислава Михайловича посвящена актуальной теме – формированию качества мучных кулинарных изделий из безглютеновой муки и рациона на их основе. Цель диссертационного исследования – разработка рецептур и оценка качества готовых безглютеновых мучных кулинарных изделий и полуфабриката – сухой безглютеновой смеси для производства мучных кулинарных изделий, а также разработка рациона для детей с пищевой аллергией на глютен, обучающихся в дошкольных образовательных организациях.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом получены новые данные, показывающие целесообразность смешивания различных безглютеновых видов муки в рецептурах мучных кулинарных изделий с учетом пищевой ценности, органолептических показателей, реологических свойств; научно 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 в дошкольных образовательных организациях; научно обоснованы состав и технология изготовления полуфабриката – сухой безглютеновой смеси для блинов, оладий; научно обоснована необходимость разработки двухнедельного рациона питания для детей с целиакией, обучающихся в дошкольных образовательных организациях.

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы для работ, связанных с внедрением и расширением ассортимента безглютеновых продуктов на основе муки, не содержащей глютен, в том числе в дошкольных образовательных организациях.

Опубликованность работ по теме диссертации можно оценить как высокую, так как диссертантом опубликовано 16 работ (в том числе 5 статей в рецензируемых журналах, входящих в Перечень ВАК Минобрнауки), получено свидетельство о государственной регистрации программы ЭВМ «Компьютерная программа для подбора безглютеновых рецептурных компонентов», результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

Практическую значимость работы подтверждает разработка комплекта НТД – 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»; разработка методических рекомендаций «Особенности организации питания в ДОО для детей с пищевой аллергией на глютен»; производственная апробация и внедрение разработанных рецептур мучных кулинарных изделий в ООО «Кейтеринбург» и в ООО «Про-питание» (г. Екатеринбург); использование результатов работы в учебном процессе УрГЭУ.

Замечание.

1. Для мучных кулинарных изделий, предназначенных для детей с целиакией, соискатель в одном из вариантов рецептур предлагает в качестве основы использовать смесь рисовой и кукурузной муки. При этом известно, что оба этих вида муки обладают низкой пищевой ценностью, а в качестве аргумента выдвигается тезис о том, что «для получения заданных свойств изделий необходимо смешивать рисовую ... муку с другими видами, обладающими высокой кинематической вязкостью, такими как ... кукурузная» (стр. 5 автореферата, второй абзац сверху). Почему бы не выбрать муку с большой кинематической вязкостью и при этом высокой пищевой ценностью, например, гречневую?

