

## **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  
функционального и специализированного назначения и общественного  
питания**

Диссертация Тиунова В.М. посвящена разработке рецептур и технологии производства готовых мучных кулинарных изделий из смесей рисовой, кукурузной, амарантовой и соевой муки, ориентированных на их потребление людьми с пищевой аллергией на глютен и больных целиакией.

Экспериментальная часть автореферата, количество публикаций дает основание говорить о том, что диссертантом выполнена значительная теоретическая и практическая работа.

Автором достаточно четко сформулированы цель и задачи исследования, для решения которых успешно использованы современные стандартные и оригинальные методы исследований. Хочется отметить значительный объем проведенных экспериментальных исследований, ясность и логичная последовательность изложения результатов.

Соискателем проанализирован ассортимент безглютеновых продуктов, реализуемых в Свердловской области, установлено, что ассортимент не достаточно представлен продукцией отечественного производителя.

Именно поэтому актуальность диссертационного исследования Тиунова Владислава Михайловича на тему «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе» очевидна, поскольку важна необходимость расширения ассортимента мучных кулинарных изделий из безглютенового сырья для людей с пищевой аллергией на глютен и больных целиакией.

Автором исследованы органолептические и физико-химические показатели качества и структурно-механические свойства теста из рисовой, кукурузной, амарантовой, соевой муки. Установлено, что для получения заданных свойств изделия необходимо данные виды муки смешивать в соотношении: рисовая и кукурузная (70:30), рисовая и амарантовая (72:28), рисовая и соевая (75:25).

На основании этого разработаны технология и рецептуры мучных кулинарных изделий (блинчики, оладьи). Особую практическую значимость в

работе имеет разработка полуфабриката - сухой безглютеновой смеси для изготовления мучных кулинарных изделий (блины, оладьи).

Разработан двухнедельный рацион для питания детей (3-7 лет), обучающихся в ДОО, с использованием в нем готовых мучных кулинарных изделий.

Практическая значимость работы подтверждена разработанной технической документацией на готовые мучные кулинарные изделия, полуфабрикат - сухую безглютеновую смесь. Разработаны методические рекомендации для организации питания дошкольников с пищевой аллергией на глютен. Разработанные технологии внедрены на предприятия общественного питания г. Екатеринбурга и г. Качканар.

Однако, из автореферата не совсем понятно, где будет использоваться разработанный полуфабрикат - сухая безглютеновая смесь? Исключали ли продукты, содержащие глютен только в разработанных блюдах или во всех блюдах рациона?

Указанные замечания не снимают общей положительной оценки. Обоснованность и правомерность основных положений, выносимых на защиту, выводов не вызывает сомнения.

Актуальность исследований и их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о том, что представленная работа отвечает 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 функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Зав. кафедрой общественного питания и сервиса,

д.т.н., профессор,

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
технологический университет»

Тамова Майя Юрьевна

Контактная информация: Россия,

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
технологический университет»

350072, Россия, Краснодарский край

г. Краснодар, ул. Московская, д. 2

Тел/факс: +7(861) 259-65-92

Email: [adm@kgtu.kuban.ru](mailto:adm@kgtu.kuban.ru)



Подпись Тамовой М. Ю. уполномоченно  
Начальник отдела  
кадров сотрудников  
Руссу Е.И. Руссу  
« 26 » 20 19