

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**

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 логичную последовательность изложения результатов.

Соискателем проанализирован ассортимент безглютеновых продуктов, реализуемых в Свердловской области, установлено, что ассортимент недостаточно 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



Подпись Тамовой М. Ю. удос. говоряю
Начальник отдела
кадров сотрудников Руссу Е.И.
«ав» 11 20 19 г.