

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Мысакова Дениса Сергеевича**
на тему: «Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания населения является создание технологий производства качественно новых пищевых продуктов из нетрадиционных видов сырья, в результате чего можно получать продукты с измененным химическим составом, повышенной пищевой и биологической ценности.

Перспективным объектом для замены пшеничной муки высшего сорта на безглютеновые виды муки в технологии производства мучных кондитерских изделий являются бисквитные полуфабрикаты, пользующиеся популярностью у населения. В связи с этим диссертационная работа Д.С. Мысакова, посвященная исследованиям возможности использования рисовой, кукурузной и соевой муки в разработке рецептур безглютеновых бисквитных полуфабрикатов, несомненно, является актуальной и имеет важное научное и практическое значение.

В работе четко сформулированы цель, задачи исследований, представлена схема проведения эксперимента, дано описание объектов и методов исследований.

Научную новизну представляют исследования о влиянии безглютеновых видов муки (рисовой, кукурузной и соевой) на структурно-механические свойства бисквитных полуфабрикатов и обоснование целесообразности применения стабилизатора полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь в рецептуре с целью формирования правильной структуры безглютенового бисквитного теста и увеличения срока хранения готовых изделий.

Необходимо отметить, что авторские исследования имеют несомненное практическое значение. О чем свидетельствует разработанная техническая документация на новые виды продуктов, а также внедрение разработанной продукции на предприятиях Свердловской области. Данные проведенных исследований используются в учебном процессе кафедры технологии питания ФГБОУ ВО УрГЭУ, что также свидетельствует о практической значимости работы.

Основные положения диссертации опубликованы и апробированы

автором в 12 научных работах, в том числе в 3 журналах из перечня, рекомендованного ВАК.

По автореферату имеются следующие замечания:

1. Из таблицы 6 данных об органолептических показателях исследуемых образцов при хранении на стр. 16 неясно, что имеется в виду под контрольным образцом.

2. Отсутствие в работе маркетинговых исследований потребительских предпочтений безглютеновых бисквитных полуфабрикатов (обратной связи с потребителем) не позволяет прогнозировать востребованность вновь разработанных продуктов.

В целом считаю, что диссертационное исследование **Мысакова Д.С.** является законченной научной работой, выполненной автором лично на современных методическом и теоретическом уровнях, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры «Технологии пищевых производств», доктор технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», специальность 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Мингалеева
Замира Шамиловна

420015 г.Казань, ул К. Маркса, д.68
E-mail: mingaleeva06@mail.ru
Тел.: +7(843)231-95-93



достоверяется.

Мингалеевой З.Ш.

О.А. Перельгина

«11» 11

2016