

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы **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 (технические науки)

Разработка и производство специализированных пищевых продуктов массового ассортимента - одно из приоритетных направлений государственной политики Российской Федерации в области здорового питания на период до 2020 года. Сегодня выявляется значительное увеличение количества людей страдающих целиакией - врожденным генетическим заболеванием, связанным с непереносимостью белка — глютена, который содержат некоторые традиционные злаковые культуры, используемые для получения мучных изделий (пшеница, рожь, ячмень). Профилактика этого заболевания состоит в соблюдении пожизненной безглютеновой диеты, что имеет определенные сложности из-за недостаточных объемов и узкого ассортимента безглютеновой продукции, представленной на отечественном потребительском рынке. В связи с этим, представленная диссертационная работа Мысакова Д.С., посвященная разработке рецептуры и товароведной оценке безглютенового бисквитного полуфабриката, является актуальной и направлена на решение важной народнохозяйственной задачи - совершенствование качества специализированных пищевых продуктов массового ассортимента путем оптимизации рецептуры, придания заданных потребительских свойств, обоснованного увеличения сроков хранения.

Научная новизна работы заключается: в установлении на основании результатов проведенных аналитических и экспериментальных исследований оптимальных соотношений рецептурных компонентов и параметров производства безглютенового бисквитного полуфабриката, в обосновании формирования и повышения качества, увеличения сроков хранения данного продукта с использованием полисахарида микробного происхождения - ксантановой камеди в качестве стабилизатора.

Теоретическая значимость заключается в научном обосновании применения полисахарида микробного происхождения - ксантановой камеди в технологической схеме получения безглютенового бисквитного полуфабриката с улучшенными качественными характеристиками и увеличенным сроком хранения.

Практическая значимость работы подтверждается актами внедрения, апробацией рецептуры и технологической схемы получения безглютенового бисквитного полуфабриката с использованием ксантановой камеди в качестве стабилизатора в производственных условиях пекарни «Хлебный двор» (пос. Белоярский), ресторана «Мама Чоли» (г. Екатеринбург). На созданный безглютеновый продукт разработан пакет технической документации ТУ 9134-008-79124113-2015 «Полуфабрикат бисквитный «Свит» из смеси рисовой, кукурузной и соевой муки с микробным полисахаридом», ТИ 9134-008-79124113-2015 «Технологическая инструкция по приготовлению бисквитного полуфабриката», подана заявка № 2016127958 на патент «Способ производства бисквитного полуфабриката».

Результаты диссертационной работы используются при проведении лекционных и практических занятий, при выполнении выпускных квалификационных работ студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

Результаты диссертационной работы Мысакова Д. С. известны научной общественности, апробированы на научных мероприятиях различного уровня. Основные результаты исследований изложены в трех статьях, опубликованных в изданиях ВАК Российской Федерации.

Структура автореферата соответствует предъявляемым требованиям, содержит обязательные разделы. Автореферат в целом изложен грамотно, в логической последовательности. В то же время имеются замечания, не снижающие положительного впечатления о диссертационной работе:

1. В разделе автореферата «Методология и методы исследования» следовало указать названия, типы приборов, используемых для проведения исследований.

2. На странице 6 отражено, цитирую: «По теме диссертации опубликовано 12 научных статей.....», в то время как в автореферате указаны только 3 публикации в изданиях ВАК Российской Федерации (страница 18).

3. Доверительные интервалы показателя «Плотность теста» (для образца с ксантановой камедью, добавленной на этапе замешивания жидких компонентов) и показателя «Удельный объем» (для двух образцов) определены с большей точностью, чем основные значения (таблица 5, с.15).

4. Определены с различным уровнем точности основные значения и доверительные интервалы органолептических показателей качества бисквитного полуфабриката (таблица 6, с.16).

Заключение. Диссертационная работа **Мысакова Д. С.** представляет собой законченное научное исследование. По форме, содержанию, актуальности, научной новизне, значению для науки и практики, а также использованным методам исследований и сформулированным выводам данная работа отвечает требованиям ВАК Российской Федерации, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Мысаков Денис Сергеевич** 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 (технические науки).

Пушмина Ирина Николаевна,
профессор кафедры «Технология и организация
общественного питания» Федерального
государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«Сибирский федеральный университет»,
доктор технических наук, доцент

И.Н. Пушмина

660075, г. Красноярск,
ул. Лиды Прушинской, 2
ТЭИ СФУ
8(391)206-24-46 (т. раб.)
e-mail: ktp2219074@mail.ru



ФГАУ ВО СФУ	
Подпись <i>И.Н. Пушмина</i>	заверяю
Начальник общего отдела <i>И.Н. Пушмина</i>	
«04»	11 2016г.