

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**

Вектор современных приоритетных исследований в пищевых производствах направлен на создание новых технологий переработки сырья, получение продуктов питания сбалансированных по пищевой ценности. Учитывая, что мучные кондитерские изделия широко используются в питании различных групп населения, они нуждаются в существенной коррекции рецептурного состава. Одним из путей решения проблемы создания новых кондитерских изделий является использование безглютеновых видов муки в сочетании с экологически безопасными добавками микробного происхождения.

Поэтому диссертационное исследование, выполненное Мысаковым Д.С., затрагивает актуальную на сегодняшний день тему, в основе которой лежит расширение ассортимента мучных кондитерских изделий, в частности бисквитных полуфабрикатов, имеет большой практический интерес.

В результате исследований, проведенных в рамках диссертационной работы, соискателем обоснован и экспериментально подтвержден выбор сырьевых компонентов, традиционно не применяемых в производстве бисквитных полуфабрикатов, а именно, безглютеновые виды муки и полисахарид микробного происхождения ксантановая камедь.

В работе четко сформулированы цель и задачи исследования, для решения которых успешно использованы современные стандартные и оригинальные методы исследований. Обращает внимание значительный объем проведенных экспериментальных исследований, ясность и логичная последовательность изложения результатов.

Несомненной научной новизной обладают новые сведения о положительном влиянии полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь в количестве 0,5% на структурно-механические свойства бисквитного теста и готовых бисквитных полуфабрикатов в процессе хранения, что позволило увеличить срок хранения изделий.

Надёжность и достоверность результатов, основных положений, рекомендаций и выводов подтверждена значимым объёмом экспериментальных данных, внедрением разработанной продукции и технологии в производство и не вызывает сомнений.

Автором разработана и утверждена нормативная документация на безглютеновый бисквитный полуфабрикат с полисахаридом микробного происхождения ксантановая камедь.

Результаты работы обсуждены на научных конференциях различного

уровня. Имеются публикации по итогам исследований в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

По содержанию автореферата имеются следующие вопросы и замечания: 1. Метод многокритериальной оптимизации использовался только для установления оптимального значения кукурузной муки в смеси безглютеновых видов муки, или и для других рецептурных компонентов? 2. В регламентируемые показатели качества готового продукта (табл. 7 автореферата) следовало включить микробиологические показатели безопасности. 3. В работе показано положительное влияние полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь на сроки хранения бисквитного полуфабриката, однако нет данных о динамике изменения сроков хранения в зависимости от дозировки пищевой добавки.

Высказанные замечания и отмеченные недостатки не носят принципиального характера и не снижают общего положительного впечатления и оценки работы в целом.

Объем автореферата и публикаций дает основание отметить, что диссертантом выполнена большая, важная в теоретическом и практическом отношении работа.

Диссертационная работа Мысакова Дениса Сергеевича представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, вносит определенный вклад в решение важных прикладных задач в области пищевых технологий, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Профессор кафедры «Технология
бродильных производств и консервирования»,
ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический
институт пищевой промышленности (университет)»
доктор технических наук по специальности 05.18.15,
доцент

«07» 11 2016 г.

 Сергеева И.Ю.

ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический
институт пищевой промышленности (университет)»
650056, г. Кемерово, бульвар Строителей, 47.
тел. (3842) 73-40-40,
e-mail: sergeeva.76@list.ru

