

ОТЗЫВ

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

Диссертационная работа Мысакова Д.С. посвящена решению актуальных проблем ресурсосбережения и импортозамещения продовольствия, важность которых определена в «Концепции государственной политики в области здорового питания до 2020 г».

Автором научно обоснованы рецептура и технология производства бисквитного полуфабриката из безглютеновых видов муки, позволяющие обеспечить высокие потребительские свойства. Установлено, что применение гелеобразователя, стабилизатора полисахарида микробного происхождения ксантановая камедь положительно сказывается на структурно-механических и физико-химических свойствах бисквитных полуфабрикатов, в том числе на пористости, удельном объеме и влажности.

Практическая значимость подтверждена актами внедрения разработанного продукта на пищевом производстве и предприятиях общественного питания Свердловской области.

В работе четко и в логической последовательности изложен материал, конкретно и исчерпывающе приведены результаты экспериментальных исследований, выводы хорошо аргументированы и вытекают из результатов исследований.

Представленная работа выполнена на современном теоретическом и методическом уровнях с привлечением статистической обработки полученных данных и компьютерной техники.

К автору имеется несколько вопросов и замечаний, не снижающих достоинств работы в целом:

1. В автореферате на стр. 10 указано: «Варианты моделей представлены на рисунке 6», однако, не ясно, какой механизм был выбран автором для «моделирования»?
2. Некорректно описание состояния стабилизирующей добавки в таблице 2 на стр. 12, так как термин «гелеобразование» подразумевает процесс, а не промежуточное состояние структуры вещества.

3. Из автореферата не ясно, учитывались ли мнения потребителей по отношению к разработанному бисквитному полуфабрикату.

Диссертация Мысакова Д.С. является законченной научно-исследовательской работой и соответствует требованиям пп. 9-14 Положения ВАК РФ «О порядке присуждения учёных степеней», а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специального назначения и общественного питания.

К.с.-х.н (спец. 03.00.16 и 06.01.05),

доцент, доцент кафедры

товароведения и управления

качеством продукции АПК ВО

ФГБОУ «Красноярский ГАУ» *М. Янова* Янова Марина Анатольевна

660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90

e-mail yanova.m@mail.ru

тел. 89029193842

