

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Мысакова Дениса Сергеевича «РАЗРАБОТКА И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПИТАНИЯ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА», представленного 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.

В настоящее время актуальной проблемой в области социального питания является расширение ассортимента лечебно-диетической кулинарной продукции, так как среди населения России возрастает количество людей, страдающих непереносимостью некоторых видов продуктов питания. Всем известно, что основным продуктом питания всех народов мира являлись злаковые культуры, при этом чаще других использовали пшеницу. Однако, около 17 % населения Земли страдают непереносимостью белка пшеницы (глютена), в тоже время ассортимент кулинарной продукции для таких людей крайне скуден.

Экзополисахариды широко применяются во многих отраслях промышленности, благодаря своим уникальным свойствам – загущения, студнеобразования, эмульгирования, влагоудержания и стабилизации. В нашей стране в основном применяются полисахариды растительного происхождения – крахмал, пектин, агар. Индустриальные потребности в биополимерах данного класса все более возрастают. Полисахариды, полученные из микроорганизмов, обладают рядом преимуществ (климатическая независимость, простота и экономичность производства, регулирование свойств) и занимают все более лидирующие позиции. Поэтому во многих развитых странах производству полисахаридов микробного происхождения, а среди них и бактериальным, уделяют большое внимание.

В силу этого изучение экзополисахаридов бактериального происхождения и разработка их получения имеет важное теоретическое и практическое значение.

В связи с этим, несомненно, актуальными являются цели и задачи данной диссертации - изучение влияния полисахарида микробного происхождения (ксантановая камедь) на качество бисквитных полуфабрикатов из смеси безглютеновых видов муки.

Диссертантом обнаружено, что добавление ксантана в бисквитные изделия способствуют улучшению их качества. Показана также практическая значимость работы. По материалам диссертационной работы 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».

Материалы диссертации были представлены на конференциях разного уровня: на I международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в сфере питания, сервиса и торговли» (Екатеринбург, 2013); Всероссийской научно-практической конференции «Здоровье человека и экологически чистые продукты питания-2014» (Орёл, 2014); XXXVIII Международной научно-практической конференции «Технические науки – от теории к практике» (Новосибирск, 2014); XI международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество» (Екатеринбург, 2014); XVII Всероссийский форум молодых ученых с международным участием в рамках V Евразийского экономического форума молодежи «Конкурентоспособность территорий» (Екатеринбург, 2014); III Международной научной Интернет-конференции «Биотехнология. Взгляд в будущее» (Казань, 2014); L Международной научно-практической конференции «Технические науки – от теории к практике» (Новосибирск, 2015); III международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в сфере питания, сервиса и торговли» (Екатеринбург, 2015); X международная научно-практическая конференция «Современные научные исследования: инновации и опыт» (Екатеринбург, 2015).

Диссертационная работы выполнена автором на современном методическом уровне, с требуемым объемом исследований. По теме диссертации опубликовано 12 научных статей, в том числе 3 – в ведущих рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК.

В результате прочтения автореферата возник вопрос: Почему при расчете параметров оптимизации (таблица 4) были выбраны только четыре параметра и не были учтены такие критерии как пищевая и биологическая ценность и органолептические показатели качества опытных образцов.

К замечаниям следует отнести: отсутствие ссылок на года издания работ ученых, указанных в автореферате; не проанализированы работы (Гвоздяк Р.И., Матышевская М.С., 1989; Козлова С.Г., 2001; Самохвалова О.В., 1990; Бухарова Е.Н., Рысмухамбетова Г.Е., 2010 и др.), где ранее уже были экспериментально подобраны и обоснованы концентрации вводимых экзополисахаридов на примере ксантана в кондитерские изделия

Однако, отмеченные недостатки не снижают общей положительной оценки работы. Полученные диссертантом результаты, несомненно, представляют теоретический и практический интерес для специалистов пищевой индустрии. Все представленные в работе задачи были решены, выводы обоснованы и достоверны.

На основании материала, представленного в автореферате, можно сделать заключение, что диссертация Мысакова Д.С. является законченным научно-квалификационным трудом, содержащим решение актуальной проблемы в области питания, и полностью соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, согласно п. 9 «Положение о

порядке присуждении ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации.

Считаю, что автор диссертационной работы – Мысаков Денис Сергеевич заслуживает присуждения ему искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доцент кафедры технологии продуктов питания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», кандидат биологических наук

03 ноября 2016 г.

 Рысмухамбетова Гульсара
Есенгильдиевна

Подпись Рысмухамбетовой Гульсары Есенгильдиевны
заверяю

Ученый секретарь ученого совета



А.П. Муравлёв

ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» 410012, г. Саратов, Театральная пл., 1.

Тел. (8452)23-32-92

e-mail: Gerismuh@yandex.ru