

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Кокориной Дарьи Сергеевны**
на тему «Проектирование, технология и товароведная оценка обогащенного пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием функциональных ингредиентов муки киноа», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
4.3.3. Пищевые системы

В соответствии со «Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» для обеспечения профилактики алиментарных заболеваний особое внимание отведено вопросам разработки и внедрения инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья, производства новых видов специализированных и функциональных продуктов питания и развития нового направления цифровизации в области нутрициологии. На основании анализа пищевого статуса населения России рекомендовано в первую очередь обогащать микро- и макронутриентами продукты массового потребления, к которым относятся и хлебобулочные изделия.

Диссертационная работа посвящена проектированию, технологии и товароведной оценке обогащенного пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием функциональных ингредиентов муки киноа.

Научная новизна работы не вызывает сомнений. Научно обоснована и экспериментально подтверждена эффективность использования функциональных макро- и микронутриентов семян киноа для проектирования и производства обогащенного хлеба из пшеничной муки и безглютеновых хлебопродуктов с учетом норм физиологических потребностей и медико-биологических требований, предъявляемых к рациону питания больных с непереносимостью глютена.

Практическая значимость работы состоит в разработке и проверке в производственных условиях рецептуры для производства обогащенного пшеничного хлеба для здорового питания и безглютеновых хлебцев с учетом особенностей патогенеза больных с непереносимостью глютена; проведении испытаний функциональной эффективности новых видов хлебопродуктов в опытах на лабораторных животных; разработана, апробирована и зарегистрирована компьютерная программа для многокритериальной оценки пищевой и биологической ценности разработанных рецептур обогащенных и специализированных хлебопродуктов; разработана, утверждена техническая документация на хлебобулочные изделия и проведена ее апробация.

Результаты научных исследований представлены в 24 научных трудах, в том числе 3 статьи в рецензируемых научных изданиях, получен 1 патент Российской Федерации на изобретение, 1 свидетельство на компьютерную программу.

Содержание автореферата в полной мере отражает основные положения и структуру диссертации, показана новизна и значимость результатов исследований автора.

Замечание: В автореферате не отражены собственные экспериментальные данные аминокислотного состава в исследуемых образцах киноа, хотя автор диссертационной работы упоминает об отсутствии в белке киноа лимитирующих незаменимых аминокислот (стр.8).

Автором диссертации получены чрезвычайно интересные данные по использованию нетрадиционного сырьевого ингредиента, для создания многокомпонентных рецептов, при изготовлении пищевой продукции функциональной направленности.

Диссертационная работа **Кокориной Дарьи Сергеевны** на тему «Проектирование, технология и товароведная оценка обогащенного пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием функциональных ингредиентов муки киноа» актуальна, вызывает научный интерес, имеет практическую значимость и соответствует требованиям ВАК, а ее автор заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент кафедры товароведения
и экспертизы товаров ИТиСУ ФГАОУ
«Сибирский федеральный университет»
Адрес: 660075 г. Красноярск, ул. Л. Прушинской, 2
+7(391)206-24-18, tei_nauka@mail.ru

 Зобнина Ирина Анатольевна

«28» октября 2022 г.

