

ОТЗЫВ

на автореферат диссертационной работы Кокориной Дарьи Сергеевны на тему: «Проектирование, технология и товароведная оценка обогащённого 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

Актуальность темы. Многочисленными исследованиями установлен дефицит физиологически активных компонентов пищи в структуре питания у 60% россиян, что способствует развитию алиментарных заболеваний. Наиболее динамично развиваются заболевания, связанные с аллергической энтеропатией и непереносимостью глютена. Более 15,0 млн. человек в РФ не переносят белок злаковых – глютен. Для купирования негативной тенденции приняты основополагающие постановления правительства РФ, регламентирующие производство функциональных пищевых продуктов на основе инновационных технологий производства продукции массового спроса.

В автореферате соискателя приведено научное обоснование выбора муки киноа, семейства амарантовых для проектирования рецептур, совершенствования технологии для производства функциональных хлебобулочных изделий без глютена, что действительно является перспективным направлением развития.

Решаемую автором диссертационной работы проблему следует считать актуальной и своевременной.

Научная новизна диссертационной работы. Диссертационная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие паспорту специальности 4.3.3 «Пищевые системы». Автор предложил оригинальный подход к рациону питания больных с непереносимостью глютена. Получены новые научные данные о технологических свойствах муки киноа с низкой активностью амилазы, с одновременным увеличением дезагрегирующих и гидролитических свойств ферментов муки. Доказано, что применение безопасного способа, дополненного процессом молочнокислого брожения, повышает микробиологическую стабильность и устойчивость к заражению хлебной болезнью.

Практическая значимость работы очевидна, так как автор предложил новые обогащенные продукты и доказал их безопасность. Данное направление имеет перспективу в форме разработки обогащённого пшеничного хлеба для здорового питания и безглютеновых хлебцев с учётом патогенеза больных с непереносимостью глютена. Разработана техническая документация на хлебобулочные изделия «Златушка», хлебцы с мукой киноа «Славушка».

Достоверность и обоснованность проведенного научного исследования обеспечиваются целостным, комплексным подходом к научному исследованию, адекватностью методов исследования её цели и задачам, научной апробацией основных идей.

Апробация работы. Работа прошла широкую апробацию на различных научно-практических конференциях международного и всероссийского значения. По теме диссертации опубликовано 24 научные работы, в том числе 3 статьи в периодических изданиях, рецензируемых ВАК, 4 статья в реферативной базе данных Scopus.

Вопрос по автореферату: Почему не указаны методы медико-биологических исследований и показатели, отражающие важнейший результат работы: снижение сахара в крови, инсулина и триглицеридов в плазме животных? Не представлены результаты биотестирования, характеризующие токсичность пищевых веществ.

Заключение: Анализ содержания автореферата позволяет утверждать, что диссертационное исследование Кокориной Д.С. является самостоятельно выполненной научно-квалификационной работой. Предложенные диссертантом выводы и рекомендации соответствуют цели и задачам исследования, являются убедительными и достоверными, внедрены в практику.

Считаю, что диссертационная работа на тему: «Проектирование, технология и товароведная оценка обогащённого пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием функциональных ингредиентов муки киноа» отвечает требованиям паспорта специальности 4.3.3 «Пищевые системы», а ее автор Кокорина Дарья Сергеевна достойна присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Заведующий кафедрой товароведения и технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет», доктор технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

_____ Попов Владимир Григорьевич

Контактная информация: Россия, Уральский федеральный округ,
ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»,
625000 г. Тюмень, ул. Володарского, д. 38,
Тел/факс (3452) 28-36-05,
E-mail popovvg@tyuiu.ru

