

## ОТЗЫВ

*на автореферат диссертации Аптрахимова Дениса Рафаиловича «Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности», 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*

Целями государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Одна из основных задач – «развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов...», решение которой должно способствовать увеличению «доли производства продуктов массового потребления, обогащенных витаминами, минеральными веществами» и другими незаменимыми нутриентами.

Макаронные изделия, являющиеся распространенным традиционным российским продуктом питания, могут использоваться в качестве обогащенного продукта. При этом в них вводят новые рецептурные компоненты, к которым относятся биологически активные и физиологически ценные, безопасные для здоровья ингредиенты с установленными нормами ежедневного потребления в составе пищевых продуктов: пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, пробиотики и синбиотики. Из вышесказанного следует, что диссертационной работы Аптрахимова Д.Р. является **актуальной**.

**Новизна** заключается в том, — доказана возможность использования композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта, муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс в технологии изготовления макаронных изделий. Установлено положительное влияние композитной смеси на реологические свойства макаронного теста. Автором на основе анализа комплекса органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности дана оценка потребительских свойств нового вида макаронных изделий.

**Практическая значимость** работы подтверждается разработкой и утверждением нормативной и технической документации на макаронные изделия из композитной смеси. Результаты, представленные в работе, прошли промышленную апробацию на предприятии г. Челябинска.

К автореферату имеются следующие замечания:

1. При разработке композитной смеси последовательно вносился и варьировался (в процентном соотношении) один добавочный компонент, осуществлялась комплексная оценка органолептических показателей и выявлялся лучший образец, но при этом не учитывалось комплексное влияние всех компонентов смеси в их оптимальных дозировках;

2. Необходимо было бы показать расчеты, по которым определяли оптимальное соотношение компонентов в композитной смеси (стр. 10 автореферата).

Указанные в отзыве замечания не снижают теоретическую и практическую значимость результатов диссертационной работы.

Диссертационная работа Д.Р. Аптрахимова является комплексным исследованием, выполненным на хорошем научном уровне. Основываясь на материале автореферата, можно отметить, что представленная работа имеет несомненный научный и практический интерес.

Диссертационная работа по объему проведенных исследований, новизне и практической значимости полученных результатов, соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор – Аптрахимов Денис Рафаилович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Доцент кафедры «Технология и организация общественного питания», кандидат технических наук, доцент ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Доцент кафедры «Пищевые и биотехнологии», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент ФГАОУ «ЮУрГУ (НИУ)»

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)»

Россия, 454080 Челябинск, проспект Ленина, 76  
Тел./факс: +7 (351) 267-99-00  
E-mail: info@susu.ru

