

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Куницыной Татьяны Олеговны на тему:
«Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий и вафельных
 стаканчиков с соевой окаррой»,
представленную к защите на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности: 4.3.3. Пищевые системы

Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания является создание качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, а также ликвидация существующего дефицита витаминов, макро-, микроэлементов и других незаменимых нутриентов. При этом важно охватить профилактикой витаминной и минеральной недостаточности широкие слои населения. В связи с этим актуальность работы не вызывает сомнений.

В работе проведены исследования состава и технофункциональных свойств вторичного сырья пищевой промышленности – соевой окаррой, обоснованы ее рациональные дозировки при производстве хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки, а также вафельных стаканчиков. Произведен расчет экономического эффекта от использования нового вида сырья, вносимого замен муки. Разработана техническая документация на новые виды изделий.

Результаты исследований доложены на региональных и международных конференциях и симпозиумах. Материалы диссертации опубликованы в 20 печатных работах, в том числе 4 статьях в рецензируемых научных изданиях ВАК, 2 статьях, относящихся к базе данных Web of Sciences, получено 4 патента РФ на изобретения.

Работа имеет научную новизну и практическую ценность, доведена до разработки конкретных рецептур и способов производства пшеничных, пшенично-ржаных хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окаррой, апробированных на производстве.

К автореферату имеется ряд вопросов:

1. Чем обусловлен выбор технологии сдобных булочных изделий с соевой окарой с применением интенсивного замеса теста?

2. Соевая окара в настоящее время представлена на рынке и имеется в продаже. В чем преимущество применения ее при производстве изделий из муки по сравнению с существующими технологиями?

Диссертационная работа выполнена в полном объеме и соответствует п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор Куницына Татьяна Олеговна заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Доктор технических наук
(специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания), доцент, заведующий кафедрой Пищевых технологий и биоинженерии Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

И.А. Никитин

117997, г. Москва, Стремянный переулок, д.36
Тел.: +79296443626
e-mail: Nikitin.IA@rea.ru
15.05.2024

подпись	<i>Никитина И.А.</i>
удостоверяю	<i>Мирошкина</i>
Специалист по работе с персоналом	<i>М.В. 15.05.2024 г.</i>

Я, Никитин Игорь Алексеевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Куницыной Татьяны Олеговны, и их дальнейшую обработку.