

## **Отзыв**

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

В условиях рыночной экономики расширились потенциальные возможности широкого и более эффективного развития производства пищевой продукции повышенной пищевой ценности. Появился потребитель, желающий продукты питания для здоровья широкого ассортимента. Выработка хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с новыми видами сырья, имеющего хорошее качество, доступную цену, представляет интерес для потребителей и производителей. В связи с этим разработка ассортимента хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой, оценка их качества является актуальной, особенно для предприятий, вырабатывающих продукцию для здорового питания.

В диссертационной работе проведен ряд исследований состава и свойств соевой окары, технофункциональных свойств ее смесей с пшеничной, ржаной и ржаной-пшеничной хлебопекарной мукой с использованием эмпирических и аналитических методов исследования. Определены рациональные дозировки и способы внесения влажной и сухой соевой окары, оказывающие положительное влияние на свойства полуфабрикатов и готовой продукции. Выявленные показатели расширили теоретические представления о влиянии нового вида сырья – влажной и сухой соевой окары на процессы производства хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков. Работа имеет несомненную научную и практическую значимость, однако к автореферату имеется вопрос:

1. На чем основан принцип расчета состава поликомпонентной мучной смеси с помощью программы ЭВМ?
2. Как осуществлялся подбор компонентов поликомпонентной смеси для автоматизированного расчета?

Считаю, что объем и качество выполненной научной работы соответствует диссертации по специальности: 4.3.3 Пищевые системы. 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.

Доктор технических наук,  
доцент, профессор кафедры  
технологии хлебопекарного,  
кондитерского, макаронного  
и зерноперерабатывающего  
производств  
государственного бюджетного  
образовательного учреждения  
высшего образования «Воронежский  
государственный университет  
инженерных технологий»  
« 15 » мая 2024 г

Алëхина Надежда Николаевна

Научная специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства  
394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, 19  
Тел. +7(473) 255-42-67  
E-mail: post@vsuet.ru

Я, Алëхина Надежда Николаевна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Куницыной Татьяны Олеговны, и их дальнейшую обработку.

Подпись заверяю

Ошчепова О. Ю., начальник  
Управления кадров

