

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации

Аптрахимова Дениса Рафаиловича

на тему: «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 функционального и специализированного назначения и общественного питания

Диссертационная работа Аптрахимова Д.Р. посвящена разработке макаронных изделий повышенной пищевой ценности на основе исследования состояния рынка в г. Челябинске и оценке потребительских свойств продукции, что соответствует Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации, а также концепции реализации основ государственной политики в области здорового питания населения в Челябинской области. В этом заключается актуальность темы исследования.

В результате проведенных исследований изучен анализ рынка макаронных изделий г. Челябинска, оптимизированы технологические параметры при производстве макаронных изделий из композитной смеси, обоснована экономическая эффективность производства макаронных изделий из композитной смеси.

Научная новизна работы состоит в обосновании применения композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта и муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс, в технологии макаронных изделий; разработке учебно-исследовательского комплекса «Имитатор работы автоматизированной линии производства макаронных изделий» и системы ХАССП.

Теоретическая значимость работы определяется расширением знаний об эффективности использования композитных смесей в технологии макаронных изделий, в том числе их влиянии на реологические свойства макаронного теста и пищевую ценность готовых изделий.

Выпущены и реализованы опытные партии продукции на промышленной технологической площадке; разработан и утвержден комплект нормативной и технической документации на макаронные изделия из композитной смеси, что подтверждает практическую значимость работы.

Автором опубликована 21 работа, в том числе 4 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, 1 патент на изобретение.

По автореферату диссертационной работы имеются следующие вопросы и замечания.

1. Из текста автореферата неясно, макаронные изделия какого типа были выпущены в результате промышленной апробации.
2. Желательно было бы подчеркнуть, изменение каких именно показателей в процессе хранения макаронных изделий определяет срок хранения (18 месяцев).

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по объему выполненных исследований, актуальности, новизне, публикациям, теоретическому и практическому значению отвечает требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации к кандидатским диссертациям, а ее автор Аптрахимов Денис Рафаилович заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Кандидат технических наук
(специальность 05.18.01 – Технология
обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства),
доцент кафедры технологического оборудования,
процессов перерабатывающих производств,
механизации сельского хозяйства и безопасности
жизнедеятельности
Федерального государственного
учреждения высшего образования
«Воронежский государственный аграрный
университет имени императора Петра I»

Сорокина
Ирина
Анатольевна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, тел. 8-(473)-253-87-97;
e-mail: rapp01@technology.vsau.ru

17 мая 2017 г.

