

ОТЗЫВ

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

Основным направлением государственной политики в области здорового питания является создание технологий производства и расширение ассортимента продуктов питания нового поколения с заданными функциональными свойствами, оказывающих благоприятное воздействие на здоровье человека.

Известно, что макаронные изделия – весьма распространенный продукт питания, пользующийся заслуженной популярностью за счет его длительного хранения, быстрого и простого приготовления, достаточно высокой питательности и невысокой стоимости. Существует огромное количество видов макаронных изделий разных ценовых и потребительских сегментов, которые могут удовлетворить различные запросы современного российского потребителя. Однако лишь 1 % вырабатываемых изделий относится к продукции диетического и функционального назначения.

Современный взгляд диссертанта на разработку нового ассортимента макаронных изделий повышенной пищевой ценности вызывает интерес специалистов в данной области науки.

Автором изучены и критически проанализированы известные достижения и теоретические положения других авторов по вопросам расширения ассортимента макаронных изделий повышенной пищевой ценности, создания группы макаронной продукции с направленно измененным химическим составом и изделий функционального назначения.

В соответствии с вышесказанным, актуальность выбранной диссертантом темы исследования не вызывает сомнений.

Работа имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость. Теоретически обоснована и экспериментально показана возможность использования растительного сырья как источника биологически активных веществ, при производстве обогащенных макаронных изделий с высокими качественными показателями.

Автором впервые доказана возможность использования композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта и муку гречневую, муку льняную и минерально-витаминный комплекс в технологии изготовления макаронных изделий. Впервые с целью повышения качества и потребительских свойств макаронных изделий разработан учебно-исследовательский комплекс «Имитатор работы автоматизированной линии производства макаронных изделий». На основе анализа комплекса органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности дана оценка потребительских свойств нового вида макаронных изделий. Новизна технических решений представленных исследований подтверждена патентом РФ на изобретение «Макаронные изделия».

Результаты исследований прошли промышленную апробацию технологий новых видов макаронных изделий на промышленной технологической площадке ООО «Рант» (г. Челябинск); произведены и реализованы опытные партии продукции.

Практическая значимость работы заключается в Разработке и утверждении комплекта нормативной и технической документации на макаронные изделия из композитной смеси: СТО 9149013–001–2016; ТИ 9149013–001–2016.

Материалы диссертационной работы опубликованы в 21 печатной работе, в том числе в 4 статьях в журналах, рекомендованных ВАК РФ.

В автореферате отражены основные этапы диссертационных исследований, имеется достаточное количество исходных данных, выводы соответствуют поставленным задачам исследования; автор достаточно корректно использует известные научные методы обоснования полученных результатов, выводов и рекомендаций. В целом, результаты, полученные автором, являются новыми научными знаниями в исследуемой отрасли знаний.

Диссертационная работа является полноценным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научном уровне.

Заключение

По актуальности, научной новизне, практической и теоретической значимости диссертационная работа Аптрахимова Дениса Рафаиловича на тему «Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности» соответствует требованиям пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» и пунктам 3, 5 и 6 Паспорта специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», 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».

Заведующая кафедрой «Технологии продуктов и изделий легкой промышленности», кандидат биологических наук (PhD) Государственного университета имени Шакарима города Семей



Молдабаева Жанар Калибековна

Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Государственный университет имени Шакарима города Семей»
Адрес 071400 Республика Казахстан, г. Семей, Танибергенова, 1
Телефон +7 (7222) 30-41-33 E-mail: info@semgu.kz

