

## **ОТЗЫВ**

**на автореферат 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»**

Повышение биологической ценности макаронных изделий может быть решена путем добавления в состав дополнительных видов сырья или добавок с более высоким по сравнению с пшеничной мукой содержанием белка, витаминов и микронутриентов. Разработка пищевых продуктов специального назначения на основе отечественного продовольственного сырья является одной из ключевых задач государственной политики в сфере здорового питания (распоряжение Правительства РФ от 25 октября 2010 года № 1873-р). Постановлением от 16 сентября 2003 года № 148 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения». Отмечается, что в целях принятия незамедлительных мер для улучшения состояния обеспеченности населения России железом, необходимо обогащение пшеничной муки высшего и первого сорта, хлеба и хлебобулочных изделий, произведенных из этой муки, алиментарным железом и витаминами. Данный подход к решению проблемы дефицита железа является общепризнанным во всем мире и рекомендуется международными организациями.

В работе предложена разработка макаронных изделий повышенной пищевой ценности. В связи с этим актуальность работы не вызывает сомнений.

Результаты исследований доложены на региональных и международных конференциях и симпозиумах. Материалы диссертации

опубликованы в 21 печатной работе, в том числе представлены 4 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК РФ, и 1 патент.

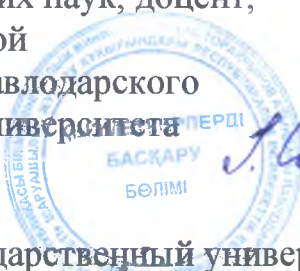
Работа имеет научную новизну, теоретическую и практическую значимость. Теоретически обоснована и экспериментально показана возможность использования растительного сырья и минерально-витаминного комплекса как источника биологически активных веществ, при производстве макаронных изделий повышенной пищевой ценности.

По сути автореферата имеются следующие замечания, не снижающие позитивную оценку диссертационной работы:

- оценку компонентов предполагаемого состава необходимо было сделать в виде таблицы (стр. 9);
- в работе не указаны условия хранения макаронных изделий.

Диссертация выполнена в полном объеме, отвечает требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», соответствует специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», автор диссертации Аптрахимов Денис Рафаилович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Кандидат технических наук, доцент,  
заведующая кафедрой  
«Биотехнология» Павлодарского  
государственного университета  
им. С. Торайгырова



*Исаева*

Исаева Куралай Сметкановна

Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова  
140008, Республика Казахстан, г. Павлодар, ул. Ломова, 64  
Тел.: 8(7182) 67-36-85,  
факс: 8(7182) 67-37-02  
E-mail: pgu@psu.kz

