

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

Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания является создание технологий производства качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, а также ликвидация существующего дефицита макро-, микроэлементов, пищевых волокон и других незаменимых нутриентов. При этом важно охватить профилактикой здорового питания широкие слои населения.

В современных условиях высокой конкуренции на рынке особую значимость приобретает разработка и производство высокомаржинальных инновационных продуктов. Сегодня выпуск традиционного ассортимента может обеспечить сравнительно низкую себестоимость, производство инновационной продукции в большей степени привлекает потребителя,

Для создания инновационных продуктов в первую очередь необходимы инновационные ингредиенты. Раскрытие потенциала нового вида сырья, такого, как соевая окара позволит расширить сегмент хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков повышенной пищевой, в том числе биологической ценности является актуальным.

Результаты исследований доложены на научных и научно-практических конференциях различного уровня. Материалы диссертации опубликованы в 20 печатных работах.

Работа имеет научную новизну и практическую ценность, доведена до разработки конкретных рецептур и способов производства хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков апробированных и рекомендованных к внедрению в производство.

К автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1. Каким образом определялась растекаемость вафельного теста? От чего зависит этот показатель?
2. Чему равен срок годности влажной и сухой соевой окары?

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.

К.т.н., доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела, Среднерусского института управления – филиала ФГБОУ ВО «Российская академия государственной службы народного хозяйства при Президенте Российской Федерации»
«_20_» мая 2024 г

Ладнова Ольга Леонидовна

05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
РФ, 302028, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 12;
Тел. +7 (4862) 25-50-17
E-mail: oo@orel.ranepa.ru

Я, Ладнова Ольга Леонидовна, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Куницыной Татьяны Олеговны, и их дальнейшую обработку.

