

## **ОТЗЫВ**

*на автореферат диссертации Антрахимова 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*

Роль макаронных изделий в рационе питания - причем практически во всем мире - трудно переоценить. Макароны представляют собой консервированное тесто из пшеничной муки специального помола. Они имеют высокую питательную ценность, хорошую усвояемость, быстро развариваются, хорошо перевозятся и сохраняются. Пищевая ценность макаронных изделий повышается добавлением новых рецептурных компонентов. Макароны широко применяются как в диетическом, так и повседневном питании.

Данная тема **актуальна**, во-первых, не снижающейся популярностью макаронных изделий в каждой стране, а во вторых, одним из приоритетных задач для государства является повышение качества жизни населения, сохранении их здоровья и трудоспособности.

**Новизна** заключается в том, что разработана новая рецептура для расширения ассортимента макаронных изделий повышенной пищевой ценности, дан анализ системы ХАССП и установлено восемь контрольных критических точек (ККТ), доказана возможность использования композитной смеси, содержащей муку пшеничную высшего сорта и муку гречневую, муку льняную и минеральновитаминный комплекс при изготовлении макаронных изделий.

Автор с целью повышения качества и потребительских свойств макаронных изделий разработал учебно-исследовательский комплекс «Имитатор работы автоматизированной линии производства макаронных изделий», также дал оценку потребительским свойствам нового вида макаронных изделий, изготовленных на основе анализа комплекса

органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности. Экспериментальным путем установлена, что скорость прессования макаронных изделий из композитной смеси при влажности 33,0-31,0% превосходит показатели изделий из пшеничной муки на 10-10,8 %.

**Практическая значимость** работы подтверждается проведенной оптимизацией технологических параметров при производстве макаронных изделий из композитной смеси, разработан и утвержден комплект нормативной и технической документации на макаронные изделия из композитной смеси. Полученные в ходе работы результаты доказаны апробацией на промышленной технологической площадке ООО «Рант».

К автореферату имеются следующие замечания:

1. В автореферате не указан химический состав компонентов композитной смеси, в частности гречневой и льняной муки;
2. Представлен не полный сравнительный анализ по химическому составу макаронных изделий. Например: почему содержание жира только на 0,01 % превышает контроль, когда по остальным показателям разница существенная (табл. 6).

Однако вышеперечисленные замечания не снижают достоинство данной работы, а автор заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Доктор сельскохозяйственных наук,  
доцент ВАК, член-корр. МААО,  
кафедра «Технология пищевых и  
перерабатывающих производств»



*Абуова* Абуова Алтынай Бурхатовна

Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им. Жангир хана  
Казахстан, город Уральск, улица Жангир хана 51

Тел./факс:

E-mail: [a\\_burkhatovna@mail.ru](mailto:a_burkhatovna@mail.ru)

