

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

В настоящее время рынок насыщен различного рода улучшающими добавками, в основном имеющими синтетическую природу. Соевая окара имеет то преимущество, что является продуктом природного происхождения, дешевым вторичным сырьем. Из данных приведенных в автореферате видно, что использование влажной и сухой соевой окары позволяет улучшить качество и пищевую ценность хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной муки и их смеси, а так же вафельных стаканчиков. Применение соевой окары взамен муки способствует повышению экономической эффективности производства в связи с этим проделанная работа имеет практический интерес. Практическое значение имеет также то, что по результатам работы получены 4 патента РФ, разработана техническая документация на новые продукты питания повышенной пищевой ценности.

По материалам диссертации опубликованы 20 научных работ, в том числе 2 статьи в журналах, включенных в список Scopus, 4 статьи в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, получено 4 патента РФ на изобретения. Результаты работы были доложены и обсуждены на общероссийских и международных конференциях в период с 2019 по 2023 годы.

Автореферат и публикации полностью отражают основное содержание диссертации. Анализ опубликованных работ и выступлений на конференциях свидетельствует о достаточно полном изложении основных результатов исследований. Исходя из этого, научные выводы и рекомендации следует считать обоснованными и достоверными.

Результаты и выводы, представленные в работе, представляют практический интерес и могут быть рекомендованы для использования в пищевой промышленности при производстве хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков повышенной пищевой ценности.

Замечания и вопросы по автореферату: 1. Поскольку в состав поликомпонентных смесей с соевой окарой так же входят семена льна, тыквы, подсолнечника, кунжута целесообразно было изучить жирно-кислотный состав разработанных смесей. 2. В связи с тем, что внесение соевой окары повышает водоудерживающую способность муки, а также предельное напряжение сдвига теста как это учитывалось при определении рациональных режимов выпечки полуфабрикатов с соевой окарой?

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.

Заведующий кафедрой технологии
питания, доктор технических наук,
профессор

15.05.2024



Чугунова Ольга Викторовна

Специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта /Народной воли, 62/45

Email: chugun.ova@yandex.ru

Тел.: 8 (343) 221-27-19

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

Согласие О.В. Чугуновой заведено



Вед. зам. УРФЭУ Куницына Т.А.