

## ОТЗЫВ НА АВТОРЕФЕРАТ

*диссертации Куницыной Татьяны Олеговны, выполненной на тему «Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой», представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы*

Разработка технологических приемов, позволяющих использовать вторичное сырье пищевых производств при производстве продуктов питания – важное продовольственное направление, связанное с безотходным технологическим процессом, что экономически выгодно как для отрасли, так и для страны в целом.

Основной целью коррекции качественных показателей хлебобулочных и мучных кондитерских изделий является исследование влияния окары на функционально-технологические свойства данной группы пищевых продуктов на всех стадиях их изготовления. Решение поставленной цели позволит удовлетворить пожелания потребителей, нуждающихся в обеспечении всесторонне сбалансированного питания, соответствующего физиологическим рекомендациям по потреблению нутриентов. Среди поставленных задач наиболее важными являлись исследования функционально-технологических свойств соевой окары в составе мучных смесей по показателям количества и качества клейковины, числа падения, коэффициента водосвязывающей способности и набухания, от которых зависит технологический процесс изготовления данных пищевых продуктов, а также влияния соевой окары при производстве сдобных, пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий на кислотность, массовую долю влаги и структурно-механические свойства теста, физико-химические и органолептические показатели, объемный выход, упек, усушку, выход, очерствение, пищевую и биологическую ценность готовых изделий.

Важно учитывать особенности технологического процесса производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с влажной и сухой соевой окарой из районированной сои, позволяющей получить продукцию, обогащенную клетчаткой и кальцием, пониженной энергетической ценности, установленных сроков сохранения свежести (на 16-24 часа больше аналогов), увеличенным выходом – на 6 %-12 % и сниженной на 4,4-8,8 % себестоимостью.

Автореферат является информативным, иллюстрирован рисунками и табличными данными. Материалы работы прошли апробацию, основные положения диссертации изложены в 20 работах, получено 2 патента РФ.

Вместе с тем имеется небольшое замечание: наиболее значимые публикации в изданиях из списка ВАК, в журналах, относящихся к базе данных Web of Sciences, патенты

РФ (всех 9 наименований) опубликованы в 2022 г. Однако, отмеченное замечание можно расценивать как пожелание к публикации материалов исследования по мере получения научных данных. Данное пожелание не снижает общей положительной оценки работы.

По форме, значению для науки и практики, содержанию, актуальности, новизне и сформулированным выводам, диссертационная работа является законченной научно-квалификационной работой. Диссертация Кунициной Татьяны Олеговны на тему «Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой», соответствует паспорту специальности 4.3.3. Пищевые системы, требованиям п.п.9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842, а соискатель Куницина Татьяна Олеговна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор, доктор технических наук, специальность 05.18.15 Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания  
профессор кафедры  
«Индустрия питания, гостиничного бизнеса и сервиса»  
ФГБОУ ВО «Российского биотехнологического университета»

Васюкова Анна Тимофеевна

125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11  
телефон (факс): +7 (499) 750-01-11  
e-mail: [priem@mgupp.ru](mailto:priem@mgupp.ru)

Я, Васюкова Анна Тимофеевна, даю согласие на обработку персональных данных, включения их в аттестационное дело Кунициной Татьяны Олеговны, вывешивание отзыва на сайте ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева» и на сайте ВАК РФ

ПОДПИСЬ  
УДОСТОВЕРЯЮ  
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ  
"22" 05 2024



*Handwritten signature and initials over the stamp*