

ОТЗЫВ

на диссертационную работу PhD-докторанта
Кулуштаевой Ботакоз Манарбековны

«ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОМПОЗИТНОЙ МУКИ»

представленной соискание степени доктора философии (PhD) по специальности
6D073500 – Пищевая безопасность

В настоящее время одной из проблем в области пищевых продуктов является разработка технологий мучных изделий специализированного назначения, направленных на профилактику и лечение врожденных заболеваний.

К таким видам продуктов относятся безглютеновые мучные изделия, предназначенные для людей, больных целиакией. В работе Кулуштаевой Ботакоз Манарбековны рассматривается проблема создания технологии производства безглютенового хлеба с использованием композитной муки, в состав которого входит амарантовая, нутовая мука, пшеничный крахмал и получение продукции повышенной ценности и высокими потребительскими качествами. Научная новизна и актуальность темы соответствует направлениям научно-технического прогресса.


В диссертационной работе доказана целесообразность использования композитной муки, в производстве безглютенового хлеба.

Применение амарантовой, нутовой муки в количестве по 25% и пшеничного крахмала в количестве 50% обеспечивает наилучшие показатели его качества при производстве безглютенового хлеба. По полноте научных и экспериментальных исследований, а так же по полученным результатам, можно сделать вывод о том, что данная диссертация является завершённой научно-исследовательской работой. Экспериментальные исследования проводились в ведущих научно-исследовательских институтах Республики Казахстан, Российской Федерации.

Новизна технических и технологических решений подтверждена патентом РК на полезную модель. Автором разработаны и утверждены стандарт организации и технологическая инструкция в ТОО «СемНаН», проведены производственные испытания разработанной технологии безглютенового хлеба. По результатам исследования опубликовано 11 научных трудов, которые раскрывают содержание диссертации.

Диссертационная работа по теме «Обеспечение пищевой безопасности безглютенового хлеба с использованием композитной муки» выполнен без замечаний, раскрыта тема диссертации, а ее автор Кулуштаева Ботакоз

Манарбековна заслуживает присуждения степени доктора философии (PhD) по специальности 6D073500 – Пищевая безопасность.

АлтГТУ имени И.И. Ползунова, РФ., г. Барнаул
кандидат технических наук, доцент кафедры  Л.А. Козубаева
«Технология хранения и переработки зерна»,
ИнБиоХим

656038, РФ., Алтайский край, г. Барнаул, пр.
Ленина 46, тел.:3852 290710 Email: altgtu@list.ru
Институт биотехнологии, пищевой и химической  Ю.С.Лазуткина
инженерии, директор, кандидат технических
наук

