

РЕЦЕНЗИЯ НА СТАТЬЮ

Автор Мысаков Денис Сергеевич

Название статьи Использование нетрадиционных видов муки в рецептуре пирожков паровых

1. Актуальность темы

Статья полностью соответствует тематике журнала. Целью настоящей статьи стало расширение ассортимента мучных кулинарных изделий с использованием муки из бурого риса и нутовой. В исследовании представлены результаты анализа органолептических показателей качества контрольного и экспериментальных образцов с различным внесением нетрадиционного сырья. При выполнении работы было выявлено, что при замесе теста из нутовой муки, оно получается более рассыпчатым, при выпечке на поверхности появляются трещины. Кроме того, были

2. Научная новизна, значимость работы

Теоретическая значимость результатов исследования состоит в выявлении изменений потребительских характеристик, которые связаны с особенностями вносимой дозировки использованных видов муки.

3. Логичность и последовательность изложения материала

Стиль изложения материала четкий и последовательный, что свидетельствует о компетентности автора в исследуемом вопросе.

4. Проведение анализа по заявленной проблематике

В статье в результате обзорного исследования было выявлено, что самым оптимальным вариантом замены муки пшеничной мукой на муку из бурого риса и нутовую в мучных кулинарных изделиях является соотношение 50:50% соответственно из-за сбалансированного вкуса, цвета и запаха в получившихся образцах. рассмотрении того, что

5. Статистическая обработка материалов (эксперимент)

В работе было установлено, что объединение нутовой муки и муки из бурого риса, делает тесто мягким, но на поверхности остаются трещины. В образцах 5 и 6 присутствует характерный запах нута. При выпекании пирожки увеличиваются в размерах.

6. Исполнение методов научного познания

Методологическую основу исследования составили общенаучные методы познания, в частности, методы экономического и логического анализа, системный метод, синтез, метод декомпозиции, имитационное моделирование.

