

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Вяткина Антона Владимировича** *«Разработка напитков для общественного питания на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области»*, представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

В настоящее время одним из перспективных направлений в индустрии питания является разработка и оценка качества новых пищевых продуктов с использованием местного растительного сырья, содержащего широкий спектр биологически активных веществ. В связи с этим тема диссертационной работы Вяткина А.В. является актуальной и своевременной.

В тексте автореферата представлены основные аспекты, которые доказывают целесообразность проведенной работы: актуальность, цель и задачи, научная новизна, теоретическая и практическая значимость работы, а также блок экспериментальных исследований.

По результатам анализа фактического ассортимента и потребительских предпочтений автором доказана необходимость разработки новых видов горячих напитков антиоксидантной направленности для предприятий общественного питания в г. Екатеринбурге. Научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования и оптимальное соотношение плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области, в технологии горячих напитков антиоксидантной направленности. Научно обоснованы рациональные температурные режимы замораживания и низкотемпературного хранения полуфабрикатов из плодов и ягод. Установлено, что применение полуфабрикатов из плодов и ягод в технологии горячих напитков способствует сокращению технологических операций их приготовления в условиях предприятий общественного питания, что делает продукт экономически более выгодным.

Особую ценность в работе представляет определение антиоксидантной активности растительного сырья широкого ассортимента (смородина, облепиха, клюква, брусника, малина, ежевика, голубика, вишня, арония, корица, кардамон, гвоздика, мускатный орех, а также чай различных видов и производителей).

Текст автореферата изложен логично и грамотно. Имеется достаточное количество иллюстраций, способствующее более лучшему восприятию полученных результатов.

Имеются некоторые замечания:

1. В работе дважды повторяется одна и та же задача (6 и 7);
2. В тексте автореферата нет пункта «Структура о объем диссертационной работы»;
3. Выделены некорректные группы ассортимента жидкой пищевой продукции (рисунок 2). Неточность в том, что минеральная вода – это не напиток. Согласно ТР ТС 023/2011 сок также не относится к категории напитков, это отдельный вид жидкой пищевой продукции.

Вышесказанные замечания не снижают значимости исследований, выполненных автором.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Вяткина Антона Владимировича выполнена на достаточно высоком научном уровне, актуальна, имеет новизну и практическую значимость и полностью соответствует требованиям п.9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор Вяткин А.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Бычкова Елена Сергеевна,
кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры «Технология и организация
пищевых производств» НГТУ.


12.10.20

Шифр специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых
продуктов
и функционального и специализированного назначения и общественного
питания;

ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет»
630073, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 20.

Рабочий телефон: +7-(383)-346-07-68.

e-mail: kaf_topr@corp.nstu.ru

ПОДПИСЬ
ЗАВЕРЯЮ
Ведущий документ



