

Отзыв
на автореферат диссертации
Вяткина Антона Владимировича

на тему **«Разработка напитков для общественного питания на основе плодов и ягод, произрастающих в свердловской области»**, представленную 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 свете повсеместного ухудшения экологической ситуации, снижения содержания полезных веществ в продуктах питания, возрастания негативного влияния проживания в стрессовых условиях современного городского мегаполиса, интерес к веществам антиоксидантам, снижающим негативное влияние и последствия этих процессов, неумолимо возрастает, что обуславливает актуальность диссертационного исследования.

Диссертационная работа Вяткина А. В. посвящена разработке рецептур и технологии горячих напитков антиоксидантной направленности на основе сырья растительного происхождения для предприятий общественного питания. Актуальность работы подтверждается не только возможностью расширения ассортимента, но и повышением конкурентоспособности предприятий, а также обогащением рациона потребителя веществами антиоксидантами и другими биологически активными веществами.

Научная новизна работы заключается в обосновании и экспериментальном подтверждении целесообразности использования плодов и ягод сортов, районированных в Свердловской области, для расширения ассортимента горячих напитков антиоксидантной направленности в условиях предприятий общественного питания, на основе анализа фактического ассортимента и потребительских предпочтений.

На основе полученных данных исследований химического состава и общей антиоксидантной активности плодов и ягод автором разработаны и научно обоснованы рецептуры 10 наименований горячих напитков и технологии приготовления; экспериментально подтверждена перспективность использования местного растительного сырья Свердловской области. Показано, что образцы разработанных горячих напитков имеют повышенные органолептические, физико-химические характеристики, а также показатели общей антиоксидантной активности.

О практической ценности свидетельствует патент РФ № 2711079 на способ получения замороженного полуфабриката из плодово-ягодного сырья для приготовления фруктового чая, техническая документация на разработанный замороженный полуфабрикат из плодов и ягод ТУ и ТИ 10.39.21-005-36968183-2020 «Замороженный полуфабрикат из плодов и ягод», а также промышленная апробация разработанной продукции в сети предприятий «Resta Management».

Основные положения диссертации опубликованы и апробированы автором в 19 научных работах, в том числе 5 журналах, рекомендованных ВАК, 1 статья в

издании, индексируемом в международной базе данных Web of Science, а также 1 патент на изобретение

Представленный в автореферате материал позволяет в достаточной степени ознакомиться с результатами проделанной работы.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания: 1. Не понятно, почему при определении сроков годности и установлении регламентируемых показателей качества разработанных продуктов, содержащих плодово-ягодное сырье, отсутствуют требования по витаминно-минеральному составу? 2. Не обоснован способ подачи напитка в фарфоровом чайнике. 3. Как недостаток можно отметить, что в работе не нашел отражение расчет экономической эффективности предлагаемых технологических решений.

Отмеченные замечания не снижают качество представленной диссертационной работы, и не влияют на главные теоретические и практические результаты.

Диссертация является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научном уровне. Достоверность экспериментальных данных обеспечивается использованием современных средств и методик проведения исследований, базируются на большом объеме экспериментального материала. Положения теории основываются на известных достижениях фундаментальных и прикладных научных дисциплин, математике и математической статистики и др.

Выводы диссертации вытекают из существа исследования, обоснованы и содержат в себе решение поставленных задач. Автореферат полностью отражает основные положения диссертации. Результаты диссертационной работы используются в учебном процессе при подготовке бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Диссертационная работа Вяткина Антона Владимировича представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент
Заместитель директора по учебной и воспитательной работе
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»

Адрес организации: 650992, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
Тел. 8(3842) 75-57-80
e-mail GabinskayaOS@mail.ru

Подпись заверяю:

*Замощник директора
Тихошова И.И.*



О.С. Габинская

О.С. Габинская

29.10.2020