

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Вяткина Антона Владимировича

на тему

«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

Актуальность представленной диссертационной работы подтверждается соответствием приоритетному направлению Правительства РФ в вопросах обеспечения населения высококачественными и сбалансированными продуктами питания. Кроме того, динамика развития отрасли в настоящее время сопровождается усилением конкуренции на рынке, что обуславливает необходимость расширения предлагаемого предприятиями ассортимента продукции общественного питания, в том числе и на основе сырья растительного происхождения.

В связи с чем, диссертационная работа Вяткина А. В., в которой дано теоретическое обоснование и практическое использование сырья растительного происхождения, а именно плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области, для разработки рецептур горячих напитков, с целью повышения антиоксидантного состава, является актуальной и своевременной.

С методической точки зрения, следует отметить структурированность при постановке задач и при изложении материала, использование современных методов при определении потребительских свойств разработанного ассортимента горячих напитков. Показано, что применение полуфабрикатов из плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области, в рецептурах и технологии горячих напитков не только способствует сохранению органолептических свойств используемого сырья и сокращению технологических операций приготовления горячего напитка, но и обеспечивает увеличение их антиоксидантной активности на 14,3–43,2 %.

Научные положения, выводы и рекомендации базируются на теоретических обобщениях, экспериментальном материале, логически вытекают из результатов исследований и сомнений не вызывают.

Практическое значение разработок соискателя подтверждает утвержденная 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»; на предложенный ассортимент горячих напитков разработаны ТТК. Осуществлена апробация в производственных условиях сети предприятий «Resta Management».

Замечания:

1. Из автореферата неясно, почему общая антиоксидантная активность (АОА) в горячей напитке выше, чем в сырье? Приведенные в автореферате данные АОА на 100 г сырья и на 250 мл напитков несопоставимы (рис.5, табл.2, рис.10).

2. Какова целесообразность использования кофемашины в технологической схеме приготовления горячих напитков, если с её помощью (судя по схеме) напиток доводится до 75⁰С? Как на практике будет регулироваться эта температура?

Сделанные замечания носят уточняющий характер и не уменьшают достоинств данной диссертационной работы.

Считаю, что диссертационные исследования Вяткина А. В. являются законченной научной работой, выполненной автором лично на современных методическом и теоретическом уровнях, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заведующий кафедрой технологии и
организации общественного питания
АНОО ВО «СибУПК»,
доцент, кандидат биологических наук

630087, Новосибирская область,
г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26.
Телефон: 346-16-20
e-mail: subinsu@mail.ru

С. Ю. Глебова

