

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

Распоряжением Правительства РФ № 559-р утверждена «Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2020 г.», предусматривающая разработку и внедрение новых технологий, позволяющих расширить ассортимент продуктов нового поколения с заданными качественными характеристиками. Современные тенденции совершенствования ассортимента продукции общественного питания ориентированы на разработку продуктов повышенного качества за счет обогащения биологически активными веществами. Работа «Разработка напитков для общественного питания на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области» посвящена актуальному вопросу – разработке рецептур горячих напитков антиоксидантной направленности для расширения ассортимента продукции общественного питания на основе сырья растительного происхождения, а также изучению БАВ и антиоксидантных свойств региональных плодов и ягод.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом впервые показана необходимость расширения ассортимента горячих напитков антиоксидантной направленности для предприятий общественного питания в г. Екатеринбурге по результатам анализа их фактического ассортимента и потребительских предпочтений; впервые научно обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность использования и рациональное 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 для обеспечения качественных характеристик, в том числе сохранения высоких значений антиоксидантной активности; кроме того, диссертантом доказано, что применение полуфабрикатов из плодов и ягод в технологии горячих напитков способствует сокращению технологических операций их приготовления в условиях предприятий общественного питания.

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы для работ, связанных с расширением на предприятиях общественного питания ассортимента новых горячих напитков антиоксидантной направленности на основе применения плодово-ягодного сырья, в том числе и местного (Свердловской области).

Диссертантом получен патент на изобретение, научные результаты освещены в 19 статьях, в том числе 5 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 1 в международном издании, индексируемом в Web of Science, результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

Практическую значимость работы подтверждает разработка ТД – ТТК № 325 «Облепиховый горячий напиток с добавлением апельсина», ТТК № 326 «Клюквенный горячий напиток с добавлением аронии и апельсина», ТТК № 327 «Мультиягодный горячий напиток», ТТК № 328 «Смородиновый горячий напиток с добавлением имбиря и розмарина», ТТК № 329 «Вишневый горячий напиток с аронией и гвоздикой», ТТК № 330 «Мандариновый чайный напиток с клюквой», ТТК № 331 «Пряный цитрусовый чайный напиток с облепихой», ТТК № 332 «Ромашковый горячий напиток с добавлением клюквы и яблока», ТТК № 333 «Смородиновый горячий напиток с розмарином», ТТК № 334 «Пряный горячий напиток с добавлением малины»; разработка и патентование способа получения замороженного полуфабриката из плодово-ягодного сырья для приготовления фруктового чая; производственная апробация и внедрение результатов на предприятии общественного питания «Resta Management» (г. Екатеринбург). Результаты исследований используются в учебном процессе УрГЭУ.

Замечание.

1. При разработке рецептур горячих напитков на основе плодово-ягодного сырья Свердловской области в качестве дополнительного сырья растительного происхождения целесообразно было бы ограничиться местным сырьем с высокой антиоксидантной активностью (мелисса, мята, чабрец и т.д.) и отказаться от импортного.

В целом диссертация А.В. Вяткина производит положительное впечатление, видна большая работа соискателя и научного руководителя. Замечание не снижает ценности научного труда. Результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

Диссертация «Разработка напитков для общественного питания на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области» обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение задачи обеспечения населения продукцией общественного питания с высокими потребительскими свойствами на основе рационального использования регионального плодово-ягодного сырья, что позволяет констатировать соответствие диссертации критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней»; автор, **Вяткин Антон Владимирович**, заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Мусина Ольга Николаевна
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),
главный научный сотрудник, руководитель «Сибирского
научно-исследовательского института сыроделия»
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробιοтехнологий»
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,
тел. 8-3852-564505
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com

27.10.2020 г

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю,
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА



В.Н. Апасова