

В ДИССЕРТАЦИОННЫЙ СОВЕТ Д212.287.02

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата
технических наук

Вяткина Антона Владимировича

Специальность 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и
общественного питания

Тема диссертации: **«Разработка напитков для общественного питания на
основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области»**

Сфера общественного питания в настоящее время является одной из перспективных отраслей российской экономики, что обусловлено как целью удовлетворения физиологических, культурных и иных потребностей населения. Кроме того, в Свердловской области остро стоит проблема использования местного растительного сырья, в том числе плодов и ягод.

Диссертационная работа Вяткина Антона Владимировича, посвящена актуальной проблеме расширения ассортимента горячих напитков антиоксидантной направленности на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области. Новый ассортимент напитков будет способствовать повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания.

Работа имеет научную новизну, заключающуюся в выявлении потребительских предпочтений в отношении горячих напитков, реализуемых на предприятиях общественного питания различного типа, разработке технологии замороженного полуфабриката из ягодного сырья и разработке рецептур горячих чайных напитков антиоксидантной направленности.

Автором разработаны и научно обоснованы рецептуры горячих напитков на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области, экспериментально доказана перспективность и целесообразность использования растительного сырья, произрастающего в Свердловской области. Показано, что разработанный ассортимент обладает повышенными органолептическими, физико-химическими и антиоксидантными характеристиками.

Теоретически обоснована и практически подтверждена целесообразность применения замороженных полуфабрикатов из ягодного сырья в технологии напитков для предприятий общественного питания.

О практической ценности свидетельствуют разработанные технологии, новизна которых подтверждается патентом РФ, техническая документация на разработанный ассортимент горячих напитков, а также производственная апробация на сети предприятий «Resta Management».

Материалы диссертации апробированы на конференциях различного уровня, широко представлены в научных статьях.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания:

1. Насколько включение в рецептуры горячих напитков мякоти плодов цитрусовых соответствует заявленной теме диссертации?

2. Из текста автореферата не понятно, каким методом изучались потребительские предпочтения в выборе безалкогольных напитков в ресторанных сетях г. Екатеринбурга?

Указанные по автореферату замечания не снижают общей положительной оценки диссертационной работы.

На основе оценки автореферата считаю, что диссертационные исследования Вяткина Антона Владимировича, 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.

Доктор технических наук, профессор
кафедры международной коммерции,
Высшей школы корпоративного
управления Российской академии
народного хозяйства и
государственной службы при
Президенте РФ, д.т.н., профессор

М.А. Николаева

« 02 » ноября 2020 г.

Адрес: 119571, г. Москва,
проспект Вернадского, 82, строение 1
Телефон: (495) 937-02-99; 564-84-67
E-mail: nikolaeva-ma@ranepa.ru

