

ОТЗЫВ

**заведующего кафедрой «Агробиотехнологии» ФГБОУ ВО
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»,
доктора технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»,
профессора Захаровой Людмилы Михайловны**
Почтовый адрес: 650000, г. Кемерово, 650056, г. Кемерово, ул.
Марковцева, 5, ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная
сельскохозяйственная академия», тел.: +7-9069338142
E-mail: zaharova_lm@mail.ru

**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.**

Увеличение спроса потребителей на услуги и продукцию общественного питания, а также популяризация концепции правильного питания, обуславливают развитие сферы общественного питания, что приводит к увеличению объемов производства, расширению предлагаемого ассортимента, использованию новых методов технологической обработки, позволяющей сохранять биологически активные вещества в продуктах питания. Данной проблеме посвящена данная диссертационная работа, поэтому ее актуальность не вызывает сомнений.

Поставленная задача решалась автором на конкретном объекте – проводилась разработка ассортимента горячих напитков, на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области, с использованием предложенного способа получения замороженных полуфабрикатов из плодово-ягодного сырья, с последующей апробацией в производственных условиях сети предприятий «Resta Management».

Для решения поставленной задачи автором проведено: исследование структуры рынка предприятий общественного питания г. Екатеринбурга с целью обоснования возможности расширения ассортимента горячих напитков; исследование ассортимента напитков, реализуемых на предприятиях общественного питания г. Екатеринбурга, и потребительские предпочтения, определяющие целесообразность разработки горячих напитков на основе плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области; обоснование целесообразности использования плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области, для производства горячих напитков антиоксидантной направленности в условиях предприятий общественного питания; исследование влияния режимов замораживания и низкотемпературного хранения на показатели качества замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод, произрастающих в Свердловской области,

обосновать использование низкотемпературной обработки для их производства.

Кроме того, разработаны рецептуры и технологию горячих напитков на основе плодов и ягод, в том числе с использованием замороженных полуфабрикатов, для предприятий общественного питания, установлены регламентируемые показатели качества и сроки годности, а также разработана и утверждена техническая документация на разработанный ассортимент напитков, осуществлена апробация в производственных условиях.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания и вопросы:

1. Наличие опечаток в тексте автореферата;
2. При исследовании содержания биологически активных веществ в плодах и ягод были получены значения общей антиоксидантной активности и витамином С и Р. Какими методами проводились исследования? Почему среди всех витаминов, присутствующих в плодах и ягодах, были выбраны именно витамины С и Р? Есть ли корреляция между полученными значениями общей антиоксидантной активности и витаминным составом?

Указанные замечания не снижают общей положительной оценки, обоснованность и правомерность сделанных основных положений, выносимых на защиту, выводов не вызывает сомнений.

Актуальность исследований, их объем, направленность, научная новизна и практическая значимость свидетельствуют о том, что представленная работа отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор **Вяткин Антон Владимирович** 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 по специальности
05.18.04 – «Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств»,
профессор, заведующий кафедрой агробиотехнологий
ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная
сельскохозяйственная академия»

30.10.2020



Л.М. Захарова

