

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Кокоревой Ларисы Анатольевны на тему «Разработка рецептур и товароведная оценка полуфабриката из какао-веллы и его практическое применение», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Актуальность. Диссертационная работа выполнена на одну из весьма актуальных тем в области реализации политики здорового питания населения России: повышения качества и безопасности продуктов питания, расширения ассортимента. В связи с этим разработка рецептур и технологии, предусматривающих использование какао-веллы, позволяет решать задачи повышения пищевой ценности, расширения ассортимента изделий и блюд предприятий общественного питания при сохранении их традиционных потребительских характеристик и является актуальным и перспективным направлением научных исследований.

Поэтому диссертационная работа Кокоревой Л.А., в которой исследована технология измельчения какао-веллы, определена пищевая ценность, а также разработаны рецептуры и технологические параметры производства напитков с использованием комплексного порошка из какао-веллы РКТ и какао-порошка является актуальной и своевременной.

С методической точки зрения исследований диссертанта, следует отметить структурированность при постановке задач и при изложении материала, использование современных методов при определении потребительских свойств разработанного ассортимента продуктов. Применение математических методов обработки позволило найти оптимальное количество повторностей для намеченных исследований и получить достоверные результаты и закономерности. 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 разработанная нормативно-техническая документация на порошки из какао-веллы. Положительным моментом является тот факт, что результаты

диссертационного исследования апробированы и внедрены в производство на базе школьных столовых г. Екатеринбурга.

Считаю, что диссертационные исследования Кокоревой Л.А. 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 и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Профессор кафедры «Гостиничное дело»
ГАОУ ВО г. Москвы МГИИТ им. Ю.А. Сенкевича
к.т.н., доцент

Тел: 8-916-529-63-68

E-mail: svp1352@yandex.ru

Потопов С.В.

ПОДПИСЬ РУКИ
УДОСТОВЕРЯЮ
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ

И.В. ЧИРКОВА
29 сентября 2016 г.