

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Дриль Анастасии Александровны на тему «Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной», 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

В работе рассмотрены как новые направления исследований, так и внедрение новых видов продукции на основе грибного сырья, которое является перспективным в области пищевой биотехнологии и, в частности, в индустрии питания. Автор отмечает, что на территории России среди культивируемых грибов в наибольшей степени распространен шампиньон двуспоровый (*Agaricus bisporus*), однако в последнее время больший интерес в этом отношении вызывает вешенка обыкновенная (*Pleurotus ostreatus*) благодаря более простой технологии культивирования, органолептическим показателям и пищевой ценности. Стоит отметить то, что в настоящее время производственная система комплексной переработки вешенки обыкновенной отсутствует. Кроме того, важной является и проблема переработки вешенки на универсальный полуфабрикат, который может быть основой для производства новой продукции общественного питания и расширения ее ассортимента. Таким образом, тема диссертационной работы Дриль А.А. является актуальной.

Автором поставлена интересная цель работы - это создание модели процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на основе грибного сырья на примере вешенки обыкновенной.

Диссертационная работа Дриль А.А. обладает научной новизной, теоретической и практической значимостью. В научной новизне следует выделить то, что в настоящей работе впервые показано положительное влияние ионизирующего бета-излучения на повышение содержания свободного белка и биологической ценности (аминокислотного сора) вешенки обыкновенной, а также на сроки хранения разработанного полуфабриката из вешенки.

На основе проведенных исследований на пастообразный полуфабрикат из вешенки обыкновенной и кулинарную продукцию на его основе разработана нормативно-технологическая документация: технико-технологические карты, технические условия, стандарты организации и технологические инструкции. Успешно осуществлена опытно-промышленная выработка полуфабриката и продукции на его основе в условиях действующих предприятий Новосибирской области с использованием действующих образцов промышленных ускорителей.

Достоверность полученных результатов, представленных в табличном и иллюстративном материале, подтверждена их математической и статистической обработкой. Основные положения диссертации исследований представлены и обсуждены на научных конференциях всероссийского и международного уровня. По теме исследований опубликовано 15 научных работ, в т. ч. 5 – в журналах, рекомендуемых ВАК Минобрнауки России, 2 – в изданиях, индексируемых в ведущих наукометрических базах данных Web of Science Core Collection и Scopus. Новизна технического решения подтверждается полученным патентом на способ производства сухого концентрата для супов-пюре на основе вешенки обыкновенной с использованием стерилизации ионизирующим бета-излучением.

В целом следует отметить, что работа выполнена методически грамотно, а полученные в результате исследования материалы позволили автору сделать логически обоснованные выводы и практически реализовать их.

Вместе с тем, по автореферату имеются некоторые вопросы и замечания:

1. Научной новизной обладает применявшийся метод облучения ионизирующим излучением, в частности облучение ускоренными электронами, поэтому желательно указать, почему выбран данный метод, а не гамма излучение.
2. При использовании метода обработки ионизирующим излучением целесообразно было рассмотреть параметры пищевой упаковки:
 - а) существуют ли таковые для пищевых упаковок, облучаемых ионизирующим излучением;
 - б) более полно раскрыть вопрос о безопасности упаковки после облучения;
 - в) возможно, было не лишним, провести исследования по воздействию ионизирующего излучения на упаковку, использованную автором в ходе экспериментальной работы над диссертацией.

Вместе с тем, указанные вопросы и замечания имеют рекомендательный характер и не снижают научную и практическую значимость выполненной работы.

На основании вышеизложенного считаю, что диссертационная работа Дриль Анастасии Александровны соответствует п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», 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 лабораторией 14
ФГБУН Институт ядерной физики
им. Г.И. Будкера СО РАН,
кандидат технических наук
(научная специальность 01.04.20)



Александр Альбертович Брязгин

«16» октября 2020 г.

Подпись А.А. Брязгина заверяю
Ученый секретарь ФГБНУ ИЯФ им. Г.И. Будкера
Кандидат физико-математических наук
Аракчеев А.С.



Россия, 630090, г. Новосибирск, пр. Академика Лаврентьева, д. 11, ИЯФ СО РАН,
лаборатория 14; тел.: +7 (383) 329-43-91; E-mail: a.a.bryazgin@inp.nsk.su;
Web-сайт: <http://www.inp.nsk.su/binp/struktura-instituta/nauchnye-podrazdeleniya/laboratoriya-14/>