

ОТЗЫВ

На автореферат **Дриль Анастасии Александровны** «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

Продовольственная безопасность является одним из основных направлений национальной безопасности в долгосрочной перспективе. В сфере продовольственной безопасности национальные интересы рассматриваются, как обеспечение населения России продовольствием в достаточном количестве, так и то, что оно должно быть качественное и безопасное. В этой связи работа Дриль Анастасии Александровны является актуальной и своевременной. Работа посвящена изучению возможности расширения ассортимента грибного сырья на примере культивируемой вешенки обыкновенной в производстве продукции общественного питания. Анализ научной литературы показывает интерес к этой теме, проводятся исследования по переработке грибного сырья, однако еще недостаточно изучен процесс формирования потребительских свойств готовой продукции из вешенки на всех этапах переработки.

Необходимо отметить, что в экспериментальных исследованиях автор придерживался поставленной цели и проводил их в системе «от идеи до потребителя». Для исследований образцы вешенки отбирали у производителя Новосибирской области, а результаты исследований апробировались путем включения в рацион готовой продукции на основе вешенки обыкновенной на действующем предприятии общественного питания, что подчеркивает практическую значимость работы.

При изучении химического состава вешенки обыкновенной в целом виде и отдельно составных частей (и для сравнения с шампиньоном) проведен широкий спектр экспериментальных исследований, что характеризует Дриль А.А. как сформировавшегося научного сотрудника – экспериментатора. Теоретическая часть диссертации, посвященная формированию потребительских свойств продукции общественного питания на основе вешенки обыкновенной, дает основание считать, что автор обладает системным мышлением, готовым к формированию новых знаний. Работа имеет несомненную научную новизну:

- получены новые знания о химическом составе вешенки обыкновенной и частей ее плодового тела, что дает возможность для ее широко использования в производстве различных видов продукции общественного питания;

- применение ионизирующего излучения с целью повышения биологической ценности вешенки показало положительное влияние;

- разработан способ производства пастообразного полуфабриката на основе вешенки, что свидетельствует о наличии интеллектуальной собственности и разработки в дальнейшем инноваций на предприятиях общественного питания;

- разработана модель процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на основе вешенки, которую в качестве аналоговой можно применять для разработки других продуктов питания.

Анализ автореферата показал, что задачи, поставленные в работе выполнены, цель достигнута, имеется научная новизна и практическая значимость. Имеются патент на изобретение, акты внедрения, публикации, соответствующие требованиям.

По содержанию автореферата имеются следующие замечания:

1. Почему автором дается сравнительная характеристика вешенки обыкновенной и шампиньона двуспорового, а не других видов вешенки?

2. Целесообразно было бы дать более полную номенклатуру продукции общественного питания, основой для которой может служить данный полуфабрикат.

Диссертация А.А. Дриль на тему «Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной» выполнена на достаточно высоком научном уровне, представляет собой самостоятельное завершённое исследование, отвечает всем требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным исследованиям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, Дриль Анастасия Александровна, 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 (специальность 05.18.15), доцент
Заместитель директора по учебной и воспитательной работе
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО
«Российский экономический университет
им. Г.В. Плеханова»

Адрес организации: 650992, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39
Тел. 8(3842) 75-57-80
e-mail GabinskayaOS@mail.ru

Подпись заверяю:

Помощник директора
Тихомиров В.Н.



О.С. Габинская

О.С. Габинская

30.10.2020