

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

Разработка, исследование и внедрение новых видов продукции на основе грибного сырья является одним из перспективных направлений в области пищевой биотехнологии и, в частности, в индустрии питания. Ранее проведенные исследования показали, что грибы, в т. ч. и культивируемые, являются источником полноценных белков, пищевых волокон, хитозана, β -глюканов, витаминов А, группы В, РР и D, макро- и микроэлементов и других полезных пищевых веществ. Известно, что на территории России среди культивируемых грибов в наибольшей степени распространен шампиньон двуспоровый (*Agaricus bisporus*), однако в последнее время большой интерес в этом отношении вызывает вешенка обыкновенная (*Pleurotus ostreatus*) благодаря более простой технологии культивирования, органолептическим показателям и пищевой ценности. Несмотря на указанные преимущества, 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.

Целью работы является создание модели процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на основе грибного сырья на примере вешенки обыкновенной.

Научная новизна работы заключается в получении новых данных о химическом составе частей плодового тела культивируемой вешенки обыкновенной – шляпок и ножек, при этом белок ножек вешенки является более полноценным по сравнению с белком шляпок, что свидетельствует о преимуществах их использования в производстве полуфабрикатов и продукции общественного питания. Разработана модель процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на примере вешенки обыкновенной. Предложено оптимальное соотношение ингредиентов композиционной смеси, используемой в качестве загустителя в полуфабрикате. Разработан способ производства пастообразного полуфабриката из ножек вешенки обыкновенной, основанный на одновременной механической и тепловой обработке сырья, позволяющей сократить потери массы, снизить производственные затраты и добиться высоких реологических показателей готовой продукции. Установлено положительное влияние ионизирующего излучения на повышение содержания свободного белка и биологической ценности вешенки обыкновенной, а также на сроки годности разработанного полуфабриката.

Работа имеет выраженную практическую значимость, для чего автор провела апробацию разработанного полуфабриката в ООО ТПК «Лукошко», продукции

общественного питания с его использованием апробирована на предприятии питания ООО «Энергосервис НПЗ» для сотрудников предприятия ООО «Марс».

Представленные в диссертационной работе материалы используются в учебном процессе на кафедре технологии и организации пищевых производств Новосибирского государственного технического университета НЭТИ.

При решении поставленных задач и проведении испытаний применялись общепринятые, стандартные и специальные методы исследований; результаты работы широко обсуждены на конференциях различного уровня, материалы диссертации опубликованы в 15 научных работах, в том числе в 5 статьях ведущих рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ, 2 статьи в изданиях, индексируемых в базах данных Web of Science и Scopus. Материалы исследования также докладывались на всероссийских и международных конференциях. По теме исследований получен 1 патент РФ. Сделанные в работе выводы полностью соответствуют целям и задачам исследований.

Рассмотренная диссертационная работа является завершенной научной квалификационной работой, направленной на расширение ассортимента продукции общественного питания путем разработки и внедрения новых видов продукции на основе пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной, соответствует критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», 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,
профессор, профессор кафедры ТОППП
ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА
Кандидат технических наук,
доцент, доцент кафедры ТОППП
ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА

Касаткин В.В.

Касаткина Н.Ю.

21.10.2020

ФИО лица, представившего отзыв	Касаткин Владимир Вениаминович
Адрес	426069, г. Ижевск, ул. Песочная, 40а - 503
Телефон, E-mail	+79127522080, kasww@mail.ru
ФИО лица, представившего отзыв	Касаткина Надежда Юрьевна
Адрес	426052, г. Ижевск, ул. Лермонтова, 30
Телефон, E-mail	+79199160330, kasatnu@yandex.ru
Место работы (полностью)	ФГБОУ ВО «Ижевская государственная сельскохозяйственная академия», 426069, г. Ижевск, ул. Студенческая – 9, тел.: 8 (3412) 592423

Подпись заверяю:

Начальник управления по персоналу
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Е.В. Пашкова

