

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 диссертационный совет Д 212.287.02 при ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Общественное питание играет важную роль в удовлетворении потребности в питании для большинства различных групп населения нашей страны. Современное состояние отрасли позволяет применять инновационные технологии – появление новых продуктов, изменение их химического состава, использование в рецептурах натуральных ингредиентов, что способствует расширению ассортимента, повышению качества и конкурентоспособности продукции.

В обеспечении разнообразия рациона питания особое место занимают грибы. Свежие и переработанные грибы практически повсеместно пользуются спросом у населения, а среди культивируемых грибов все более популярна вешенка обыкновенная.

Характерный приятный грибной вкус и аромат, а также полезные свойства грибов положительно влияют на качество и потребительские свойства готовой продукции. Поэтому вопросы, изученные автором диссертационной работы, являются актуальными.

При этом следует учитывать и тот факт, что предлагаемая диссертантом технология получения универсального полуфабриката из вешенки обыкновенной позволит не только расширить ассортимент вырабатываемой продукции на предприятиях общественного питания, но и использовать полуфабрикат для производства новых видов продуктов.

Автором изучен большой объем литературного материала по данной теме, что позволило четко сформулировать цель и задачи исследований. В проведении исследований прослеживается последовательность и целенаправленность их выполнения. Изучено качество, пищевая и биологическая ценность, биологическая эффективность сырья (вешенки обыкновенной) в сравнении с шампиньоном двуспоровым. Установлено, что по содержанию основных питательных веществ вешенка имеет схожее значение с шампиньоном, или превосходит эти значения. Результаты

исследований аминокислотного состава показали, что белки вешенки более полноценны, чем белки шампиньонов. Таким образом обоснованно выбран объект дальнейших исследований.

Автором в диссертационной работе решены поставленные задачи, характеризующиеся научной новизной: изучен химический состав составных частей вешенки и установлено, что белок ножек грибов более полноценен по сравнению с белками шляпок, и следовательно, ножки грибов целесообразнее использовать в производстве полуфабрикатов и продукции общественного питания, тем более, что вареные измельченные ножки вешенки имеют бежевый цвет, а шляпки – серый; разработаны модель процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на основе вешенки обыкновенной и композиционная смесь загустителя с оптимальным соотношением ингредиентов для получения пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной; разработан способ производства пастообразного полуфабриката из ножек вешенки обыкновенной.

Установлено положительное влияние ионизирующего излучения на повышение содержания свободного белка в грибах (в 2,6 раза по сравнению с белком в сырых грибах) и биологической ценности (содержание незаменимых аминокислот повышалось на 25%). Одновременно продлеваются сроки годности обработанного полуфабриката.

Проведенные исследования позволили автору применить их результаты в производственных условиях. Для этого разработаны технические условия на пастообразный полуфабрикат из вешенки обыкновенной и технологическая инструкция по его производству, а также нормативно-технологическая документация (техничко-технологические карты, стандарты организации на продукцию общественного питания на основе пастообразного полуфабриката: супы-пюре грибные, соусы грибные, изделия из рубленой массы с использованием грибного полуфабриката). При этом в разработанных моделях рецептур продукции общественного питания на основе пастообразного полуфабриката из вешенки установлено повышенное содержание белка, витаминов группы В, макро- и микроэлементов, а в изделиях из рубленой массы с заменой 40% фарша на пастообразный полуфабрикат установлено также повышение содержания пищевых волокон и снижение калорийности.

В работе использовались современные методы исследований: стандартные и специальные (анализ, синтез, обобщение, математическое моделирование, маркетинговые исследования потребительских предпочтений).

Изучение потребительского спроса на новую продукцию показало, что разработанный автором ассортимент продукции из вешенки обладает рыночным потенциалом.

Большой объем проведенных исследований и обобщение изученного в диссертационной работе материала логически отражено в выводах.

По результатам исследований опубликовано 16 печатных работ, из них 5 работ в изданиях, рекомендованных ВАК, 2 статьи в журналах, индексируемых в международных базах данных Web of Science и Scopus, монография, патент «Способ производства сухого концентрата для супов-пюре на основе вешенки обыкновенной».

По актуальности, научной новизне и практической значимости диссертационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Дриль Анастасия Александровна достойна присуждения ей ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Лихачева Елена Ивановна,
кандидат технических наук, доцент.
Доцент кафедры биотехнологии
и пищевых продуктов,
ФГБОУ ВО «Уральский
государственный аграрный
университет»,
620075, г. Екатеринбург,
ул. Карла Либкнехта, 42
Тел. 8.343.2527253
E-mail: ftg96@mail.ru
19.10.2020 г.

Е.И. Лихачева

Подпись *Лихачева Е.И.*
Заверяю: Заместитель начальника
по общим вопросам



Сергей Иванович