

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Миннихановой Екатерины Юрьевны** на тему «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа» представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Продукты питания, реализуемые под термином «функциональные» все более прочно занимают место в ассортименте блюд, предлагаемых на предприятиях общественного питания. При этом сладкие блюда являются популярными изделиями русской национальной кухни. За счет широкого использования сладких блюд в питании потребителей, а так же включении их в меню предприятий общественного питания разных типов повышается калорийность рациона вследствие высокого содержания рафинированного сахара. Однако включение в рецептуры сладких блюд низкокалорийных компонентов ведет к ухудшению органолептических характеристик по сравнению с калорийными сладкими блюдами.

Предложенные соискателем рецептуры разработанных низкокалорийных сладких блюд позволяют наполнить рацион важными микронутриентами: витаминами, аминокислотами, пребиотиками, пищевыми волокнами. Это позволяет включить данную категорию блюд в рационы лечебно-профилактического питания, предполагающие ограничение быстрых углеводов, рекомендовать людям с избыточной массой тела и ожирением, а также при ряде заболеваний (атеросклероз, инсулиннезависимый сахарный диабет второго типа, заболевания системы пищеварения, заболевания опорно-двигательного аппарата и пр.).

Анализ основных положений и выводов диссертационной работы свидетельствует о её теоретической обоснованности, достоверности, научной и практической значимости.

К научной новизне диссертации следует отнести результаты исследований, связанные с доказательством целесообразности применения растительного сырья, произрастающего в Уральском регионе, для увеличения содержания биологически активных веществ в разработанных низкокалорийных сладких блюдах для предприятий общественного питания.

На основе дескрипторно-профильного метода органолептического анализа в процессе работы были смоделированы рецептуры низкокалорийных сладких блюд улучшенного флейвора с заданной пищевой ценностью для предприятий общественного питания, при этом зафиксировано снижение калорийности и содержания углеводов по сравнению с традиционными рецептурами.

Новизна технических решений диссертационной работы Миннихановой Екатерины Юрьевны подтверждается разработкой программы для ЭВМ «Программа для моделирования рецептур низкокалорийных пищевых продуктов (НК-2020)» (свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2021611683).

Основные положения диссертации отражены в 20 публикациях, в том числе в одной статье в издании, индексируемом в международной базе цитирования Web of Science; пяти статьях в рецензируемых изданиях, рекомендованных ВАК РФ;

зарегистрирована программа ЭВМ «Программа для моделирования рецептур низкокалорийных пищевых продуктов (НК-2020)».

К замечаниям и вопросам следует отнести следующее:

1. Согласно тексту автореферата не совсем понятно, как организована система хранения разработанных композиций подсластителей (сроки годности, условия хранения, ёмкости для хранения и т.д.);

2. Был ли осуществлен расчет стоимости разработанных подсластителей?

Несмотря на сделанные замечания, работа Миннихановой Екатерины Юрьевны на тему: «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа» является научно-квалификационной работой и соответствует требованиям положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её 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.

Доктор химических наук
по специальности 02.00.03 – Органическая химия; профессор (05.18.01),
заведующий кафедрой «Технология и организация общественного питания»
ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»,
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д.224,
Телефон (846) 332-27-13
e-mail: MaكارovaNV1969@yandex.ru

Макарова Надежда Викторовна

Кандидат технических наук
по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;
ассистент кафедры «Технология и организация общественного питания»
ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»,
443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д.224, Телефон (846) 332-27-13
e-mail: vsasofi@rambler.ru

Алексашина Софья Анатольевна

Подпись Макаровой Н.В.,
Алексашиной С.А. заверяю
Ученый секретарь ФГБОУ ВО «СамТехУ»



Малиновская Ю.А.

24.11.2021 г.