

**Отзыв официального оппонента
Маюрниковой Ларисы Александровны
на диссертационную работу Старовойтовой Яны Юрьевны
«Разработка и продвижение продукции общественного питания с
учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей»,
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**

Представленная на рассмотрение диссертационная работа состоит из 4 глав, в т.ч. введения, аналитического обзора литературы, методологической части, результатов собственных исследований, выводов, списка использованных источников литературы и приложений. Основное содержание изложено на 165 страницах печатного текста, включает 42 таблицы, 55 рисунка, 144 литературных источников отечественных и зарубежных авторов.

1. Актуальность темы диссертационного исследования

В разработанной Правительством Российской Федерации «Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2020 года» отмечена необходимость внедрения новых технологий в пищевых отраслях, позволяющих значительно расширить выработку продуктов нового поколения с заданными качественными характеристиками, в том числе и предприятиями общественного питания. Это определяет приоритетность научных исследований в области производства пищевой продукции, отвечающей высоким стандартам качества и безопасности.

Современные подходы к питанию человека и осознания его ведущей роли в поддержании здоровья человека диктуют необходимость выявления новых сырьевых ресурсов или пересмотра значимости традиционных для создания пищевых продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью, а также обладающих свойствами, позволяющими использовать их в общественном питании. В работе Старовойтовой Я.Ю. значительный объем исследований посвящен решению этой задачи, что делает ее актуальной.

Общественное питание является одной из динамично развивающихся сфер экономики РФ, и, следовательно, перспективной для инвестиций и привлекательной для предпринимателей российского рынка услуг. В условиях достаточно жесткой конкуренции за внимание потребителя в ресторанном бизнесе существует потребность в использовании современных методов продвижения продукции предприятий общественного питания. Это направление отражено в диссертационном исследовании путем разработки методики сегментирования, позволяющей в свою очередь разработать модель «ресторан – потребитель» для внедрения в деятельность ресторанов.

Совокупность исследований, посвященных анализу рынка предприятий общественного питания в региональных условиях, разработке национальных булочных изделий вырабатываемых предприятиями общественного питания с использованием местного сырья и предложения методов продвижения новой продукции на рынок в диссертационной работе Старовойтовой Я.Ю., представляется обоснованной и актуальной.

2. Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации, их достоверность и новизна

Соискателем изучена научно-техническая литература и патентная информация в соответствии с темой исследования, что позволило обосновать цель и задачи исследования, направленные разработку национальных хлебобулочных изделий и их дальнейшее продвижение на предприятиях общественного питания.

Основные научные положения, выводы и рекомендации, сформулированные автором, достаточно обоснованы и обладают научной новизной. Их достоверность подтверждена соответствием результатам независимых исследований, а также практической реализацией в промышленных условиях.

К результатам, обладающим научной новизной, следует отнести:

- теоретически обоснована и практически подтверждена целесообразность замены части пшеничной муки на овсяную муку и нетрадиционные добавки из местного растительного сырья (рябины красноплодной и пряных трав) при выработке хлебобулочных изделий, с учетом анализа предпочтений потребителей. Показано положительное влияние добавок на структурно-механические свойства мякиша и качество хлебобулочного изделия в процессе хранения, а также на его пищевую ценность;

- полученные новые данные об эффективности влияния овсяной муки и порошка из рябины красноплодной на сохраняемость национальных булочных изделий вырабатываемых предприятиями общественного питания;

- разработана и апробирована методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания и алгоритм продвижения продукции на основе представленной автором модели «ресторан-потребитель».

Научные положения, выводы и рекомендации диссертационной работы подтверждены большим объемом экспериментальных данных. Достоверность результатов исследований обеспечивается применением современных методов инструментального анализа, соответствующего оборудования и средств измерений, а также математической обработкой полученных данных с использованием компьютерных программ Microsoft Office и Excel 2007, Statistica 8.

Представленные в работе научные положения обоснованы и подтверждены результатами проведенных экспериментальных исследований

и промышленной апробацией разработанных рецептур национальных булочных изделий (фокачча и чиабатта) на предприятиях общественного питания. Предложенная диссертантом методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания применяется на предприятиях партнерах входящих в НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области».

Исследования, представленные в диссертационной работе, нашли достаточное отражение в научных публикациях, в том числе в журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, представлены, обсуждены и одобрены на научных мероприятиях различного уровня.

3. Значимость для науки и практики полученных автором результатов

Теоретическая значимость работы заключается в комплексности исследования, представляющей собой последовательность: анализ-выявление проблемы – исследования, направленные на решение проблемы – разработка новшества – продвижение новшества на рынок.

Практическая значимость заключается в разработке технологии и рецептуры национальных хлебобулочных изделий с установлением оптимального соотношения овсяной муки и порошка из рябины красноплодной (*Sorbus aucuparia* L.), обладающих повышенным содержанием белка и биологически активных компонентов по сравнению с традиционными видами сырья. Доказано положительное влияние применения порошка из рябины красно-плодной в производстве национальных хлебобулочных изделий – фокаччи и чиабатты.

Разработанные рецептуры и технологии производства национальных булочных изделий апробированы в производственных условиях в ООО «Пропитание» (г. Екатеринбург). «Уральская фокачча» и «Чиабатта по-уральски» включены в ассортимент мучных изделий ресторана Fratelli Spirini (г. Екатеринбург), что подтверждено получением актов производственных испытаний с выпуском опытной партии. Предложенная методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания применяется в НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области» (г. Екатеринбург).

Разработана нормативно-техническая документация ТУ и ТИ 10.71.11-016-26279940-2017 «Уральская фокачча», ТУ и ТИ 10.71.11-018-26279940-2017 «Чиабатта по-уральски», и технико-технологические карты.

4. Рекомендации по использованию результатов и выводов диссертационной работы, оценка содержания диссертации

Полученные автором научные и практические результаты позволяют считать, что работа вносит существенный вклад в развитие индустрии питания, в частности в повышение конкурентоспособности продукции общественного питания.

Автором проведены экспериментальные исследования позволяющие, разработать:

- рецептуры национальных булочных изделий, на примере фокачча и чабатта с заменой части рецептурных компонентов на нетрадиционное растительное сырье (овсяная мука, порошок из рябины, смеси пряных трав);

- методику сегментирования потребителей предприятий общественного питания и модель для продвижения продукции на предприятиях общественного питания «ресторан-потребитель».

Научные результаты, полученные в ходе выполнения работы, а также сделанные на их основе практические выводы, рекомендуется использовать в учебном процессе подготовки студентов по направлениям высшего образования в области пищевых технологий и сервиса.

Оценивая диссертационную работу и автореферат Старовойтовой Я.Ю., следует отметить, что материал изложен ясно в строгой логической последовательности, все части работы взаимосвязаны, достаточно проиллюстрированы экспериментальными данными, представленными в виде таблиц и графиков. Автореферат диссертации достаточно полно отражает содержание, основные положения и выводы диссертационной работы.

5. Замечания по диссертации и автореферату.

Наряду с отмеченными положительными моментами имеются следующие замечания по диссертации и автореферату:

1. Некорректно сформулирована новизна исследований п. 1 и 2;

2. В разделе методология и методы исследований указаны только методы (стр. 8);

3. Стр. 52. При описании характеристик сырья, используемого при разработке рецептур х/булочных изделий, даны размеры частиц трав (1-2 мм) и не даны размеры частиц сухой рябины красноплодной. Не изучено влияние размеров частиц рябины на вкусовые ощущения, так как порошок добавлялся в количестве 20% к массе сырья. В балльной оценке органолептических показателей х/булочных изделий это тоже не учтено (стр. 57).

4. Анализ потребительский предпочтений на основе анкетирования респондентов проведен в отношении х/булочных изделий, реализуемых на розничном рынке (стр. 67-70). Насколько оправдано переносить полученные результаты на потребительские предпочтения к х/булочным изделиям на предприятиях общественного питания?

5. В регламентируемые показатели качества х/булочных изделий автор внес пектин: содержание пектиновых веществ – не менее 2г/100 г (стр. 120). Но если по факту содержание пектина в хлебе фокаччи составляет $2,8 \pm 0,4$ г/100 г, то в хлебе чабатта – $2,4 \pm 0,4$ г/100г. Т.е в образцах хлеба чабатта отсутствует запас. Использование в производстве хлеба сырья разного производителя может привести к тому, что при отсутствии запаса содержания природного пектина, образцы хлеба в промышленных условиях могут не пройти испытания при экспертизе.

Поставленные вопросы и замечания имеют цель уточнить некоторые положения диссертации и не снижают отмеченных выше достоинств.

6. Заключение

На основании вышеизложенного, считаю, что диссертационная работа Старовойтовой Яны Юрьевны представляет собой завершённое научное исследование, включающее все необходимые этапы: теоретические и экспериментальные исследования, разработку технологических решений, их апробацию, создание технической документации, практическую реализацию и внедрение разработок.

Автореферат, опубликованные работы, апробация основных результатов исследования отражают ключевые положения и содержание всей диссертационной работы.

Представленная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Старовойтова Я.Ю., заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Официальный оппонент:

Доктор технических наук, профессор,
заведующая кафедрой «Технологии и
организации общественного питания»
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный
университет»,


Маорникова Лариса Александровна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кемеровский государственный университет»

650010, Российская Федерация,

г. Кемерово, ул. Красноармейская, д.52

Тел: +7(3842) 39-68-56

Адрес сайта: <https://kemsu.ru/>

Контакты официально оппонента:

моб. телефон 8-961-714-78-78

e-mail: op@kemtipp.ru




дпись _____ заверяю

Зав. канцелярией  _____ Е.В. Кузнецова

12 МАР 2019