

ОТЗЫВ

на автореферат кандидатской диссертации **Дриль Анастасии Александровны** по теме: «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.

Одним из направлений развития общественного питания является расширение ассортимента продукции на основе натурального растительного сырья с доступной технологией выращивания и переработки. К такому виду сырья относятся грибы, которые по пищевой ценности превосходят многие овощи и фрукты, а по химическому составу и ряду признаков приближаются к продуктам животного происхождения.

Грибной вкус традиционен для многих регионов России, поэтому грибы используются при создании новых видов кулинарной продукции. Всесторонние научные исследования раскрывают потенциал грибов как источника полноценного белка, пищевых волокон, хитозана, β -глюканов, витаминов А, группы В, РР и D, макро- и микроэлементов и др. Благодаря своим вкусовым качествам и полезным свойствам грибы представляются перспективным сырьем для производства полуфабрикатов и продукции общественного питания.

Рассматриваемый материал автореферата актуален, а научная новизна данной работы заключается в том что, разработан способ производства пастообразного полуфабриката из ножек вешенки обыкновенной, основанный на одновременной механической и тепловой обработке сырья, установлено положительное влияние ионизирующего излучения на повышение содержания свободного белка и биологической ценности вешенки обыкновенной.

Степень обоснованности и достоверности результатов научных исследований не вызывает сомнений. Результаты исследований диссертанта имеют весомое теоретическое и практическое значение. Автор методически правильно подошла к решению поставленных перед ней задач. Сформулированные соискателем выводы и предложение производству сделаны на основе глубокого научного анализа экспериментальных данных и логично вытекают из фактического материала опытов и лабораторных исследований.

По результатам проведенных исследований автором выявлена тенденция увеличения содержания свободного белка и аминокислот при использовании ионизирующего облучения в дозе 1-6 кГр в среднем на 10%, а так же повышение содержания витаминов А, группы В, РР, D при дозах 1-3 кГр в среднем на 5%. Выявлено влияние различных доз ионизирующего излучения на рост микроорганизмов. Доказано, что доза 4 кГр позволяет добиться микробиологической чистоты до 21 суток.

Разработаны рецептуры супов-пюре с вешенкой, лисичками и белыми грибами с содержанием ППФВО 20; 30 и 40%, соусов с теми же ингредиентами с содержанием ППФВО 30; 40 и 50%; котлет рыбных, тефтелей мясных и биточков из мяса птицы с содержанием ППФВО 30; 40 и 50%.

Практическая значимость данной работы заключается в том, что на продукцию на основе ППФВО разработаны технические условия, технологические инст-

рукции, стандарты организации и технико-технологические карты, согласованные с предприятиями питания, на которых прошла апробация.

Результаты исследований используются в учебном процессе на кафедре технологии и организации пищевых производств ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет». Достоинство проведенной работы еще и в том, что основные положения диссертационной работы были представлены и одобрены на международных научно-практических конференциях, а так же 2 печатных работы опубликованы в изданиях, индексируемых в базе Scopus и Web of Science, 5 – в периодических изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки Российской Федерации. Получен 1 патент.

Заключение

В целом диссертация является логически законченной научно-квалификационной работой, в которой создана модель процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на основе грибного сырья на примере вешенки обыкновенной.

На наш взгляд, по актуальности, новизне, практической и теоретической значимости диссертационная работа соответствует требованиям п. 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г, а 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.

И.о. проректора по научной работе,
д.с.-х.н. 06.02.08, профессор

Миколайчик Иван Николаевич

Доцент кафедры технологии хранения
и переработки продуктов животноводства,
к.с.-х.н. 06.02.08

Субботина Наталья Александровна

ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева»

21 октября 2020 г.

Почтовый адрес: 641300, Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково
Тел.: 8-992-420-86-83, e-mail: min_ksaa@mail.ru

