

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

Культивируемый гриб вешенка обыкновенная (*Pleurotus ostreatus*) является перспективным сырьем для производства новых видов пищевой продукции, обладающей повышенной пищевой или пониженной энергетической ценностью, так как обладает высокой урожайностью, а для его выращивания и сбора не требуются особые условия. Однако, несмотря на широкую изученность вопросов культивирования и переработки вешенки обыкновенной, производство продукции общественного питания из нее с учетом формирования потребительских свойств изучено недостаточно, что определяет актуальность темы диссертационной работы.

В рамках проведенной работы авторам изучена научно-техническая и патентная литература в соответствии с тематикой исследований, в том числе проработано значительное количество зарубежных источников.

Анастасией Александровной проведены сравнения показателей качества и химического состава различных частей плодового тела вешенки обыкновенной в сравнении с шампиньоном двуспоровым (*Agaricus bisporus*). Для практического применения разработана модель процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на основе грибного сырья на примере вешенки обыкновенной. По этапам представлена разработка пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной. Изучено влияние ионизирующего бета-излучения на химические и микробиологические показатели полуфабриката. Разработаны модели рецептур продукции общественного питания на основе пастообразного полуфабриката на примере супов-пюре, соусов и изделий из рубленой массы. Рассмотрено формирование потребительских свойств вешенки обыкновенной в системе «сырье – полуфабрикат – готовая продукция». Приведены обзор рынка и исследование потребительских предпочтений в отношении разработанной продукции на основе пастообразного полуфабриката.

Практически значимыми являются разработки автора по нормативно-технической документации. На пастообразный полуфабрикат из вешенки обыкновенной и продукцию на его основе разработаны и утверждены технические условия, стандарты организации и технологические инструкции. Результаты исследования апробированы и внедрены в ООО ТПК «Лукошко» (Новосибирская область, Маслянинский район, р. п. Маслянино) и на предприятии питания ООО «Энергосервис НПЗ» для сотрудников предприятия ООО «Марс» (г. Новосибирск).

По теме диссертации опубликовано 15 научных работ, из них 5 – статей в

изданиях, рекомендованных ВАК, 2 – в изданиях, индексируемых в Web of Science Core Collection и Scopus, 1 монография. Получен 1 патент.

Все вышеперечисленное подтверждает научную новизну и практическую значимость диссертационной работы.

Вместе с тем, к работе имеются следующие вопросы:

1. На какой стадии и каким способом пастообразный полуфабрикат из вешенки обыкновенной вводился в супы-пюре, соусы и изделия из рубленой массы?
2. С помощью какого способа или метода достигается и контролируется равномерность распределение загустителя, содержащегося в пастообразном полуфабрикате из вешенки обыкновенной?
3. Возможно ли использовать полуфабрикат как основу для холодных блюд и почему?
4. Поясните, почему при производстве полуфабриката отдельно сравнивается использование шляпок и ножек вешенки обыкновенной, а не полностью плодовое тело гриба?
5. Каким образом происходит процесс смешения компонентов композиционной смеси загустителя?

Вышеуказанные вопросы не снижают общего уровня выполнения диссертационной работы и могут быть проработаны автором в дальнейших исследованиях.

На основании вышесказанного, считаю, что диссертация соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 № 842 (с изм. на 01.10.2018), предъявляемых ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, 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

Главный научный сотрудник, руководитель научного направления Сибирского научно-исследовательского и технологического института переработки сельскохозяйственной продукции Федерального государственного бюджетного учреждения науки Сибирского федерального научного центра агробιοтехнологий Российской академии наук (СибНИТИП СФНЦА РАН), д.б.н., чл.-корр. РАН

Россия, Новосибирская область, Новосибирский район,
пос. Краснообск, а/я 358+7-383-348-04-09, GNU_ip@ngs.ru
30.10.2020

 К.Я. Мотовилов

Подпись заверяю, главный ученый секретарь СФНЦА РАН,
к. с.-х. наук



И.Н. Минина