

**Отзыв на автореферат диссертации
Старовойтовой Яны Юрьевны
«РАЗРАБОТКА И ПРОДВИЖЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С
УЧЕТОМ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ОТДЕЛЬНЫХ СЕГМЕНТОВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»,
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**

Создание новых видов продукции общественного питания, в том числе хлебобулочных изделий, является одной из важнейших задач государственной политики Российской Федерации. Хлебобулочные изделия традиционно пользуются спросом среди широких слоев населения, особенно с учетом падения его платежеспособности. Разработка рецептур и методики продвижения хлебобулочных изделий предприятиями общественного питания на основании изучения индивидуальных предпочтений и сегментных особенностей потенциальных потребителей представляется актуальной. Несмотря на актуальность вопроса, в научно-технической литературе практически нет данных по разработке рецептур хлебобулочных изделий с использованием местного растительного сырья непосредственно предприятиями общественного питания. Диссертант предлагает использовать в качестве такого нетрадиционного сырья порошок из рябины красно-плодной. Также в рецептуре проектируемых хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта (фокачча и чабатта) предложено применять муку овсяную.

Диссертационная работа Старовойтовой Яны Юрьевны посвящена актуальной теме – разработке и продвижению продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей. Цель диссертационного исследования – разработка хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья и методики их продвижения на рынке ресторанных услуг

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом достоверно показана целесообразность и эффективность применения порошка из рябины красноплодной в качестве дополнительного сырья при производстве фокаччи и чабатты из пшеничной муки высшего сорта, улучшающего потребительские свойства хлебобулочных изделий, в том числе сохраняемость; научно обоснован состав хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, вырабатываемых предприятиями общественного питания, на основании изучения потребительских предпочтений: для фокаччи – мука овсяная – 20 %, порошок из рябины красноплодной – 5 %, пряные травы (розмарин, душица, чабрец) – 2 %; для чабатты – порошок из рябины красноплодной – 5 %; предложена новая методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания на примере ресторанов и алгоритм продвижения продукции предприятий общественного питания на потребительский рынок на основе модели «ресторан – потребитель».

На основании результатов исследования разработаны рецептуры национальных хлебобулочных изделий с установлением оптимального соотношения овсяной муки и порошка из рябины красноплодной, обладающих повышенным содержанием белка и биологически активных компонентов. Доказано положительное влияние применения порошка из рябины красно-плодной в производстве национальных хлебобулочных изделий – фокаччи и чабатты.

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы в качестве теоретической основы для расширения ассортимента и разработки новых хлебобулочных изделий для отдельных сегментов потребителей.

Опубликованность работ по теме диссертации можно оценить как достаточно высокую, так как диссертантом опубликовано 15 работ (в том числе 6 статей в рецензируемых журналах, входящих в Перечень ВАК Минобрнауки), результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях.

Практическую значимость работы подтверждает наличие НТД на новые виды хлебобулочных изделий: ТУ и ТИ 10.71.11-016-26279940-2017 «Уральская фокачча», ТУ и ТИ 10.71.11-018-26279940-2017 «Чабатта по-уральски». «Уральская фокачча» и «Чабатта по-уральски» включены в ассортимент мучных изделий ресторана Fratelli Spirini. Разработанные рецептуры хлебобулочных изделий прошли производственную апробацию. Созданная методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания

применяется в НО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области». Результаты диссертационной работы используются в учебном процессе на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО УрГЭУ.

У рецензента есть **вопросы**.

1. Не совсем понятен выбор диапазона варьирования овсяной муки (от 15 до 30 %) в рецептуре фокачки, тем более, что судя по профилограмме (с. 13 автореферата, рис. 7) экспериментальные образцы фокачки не по всем органолептическим показателям превосходят контрольный образец.

2. С чем соискатель связывает интенсификацию газообразования в тесте при включении в рецептуру порошка из красноплодной рябины? (с. 14 автореферата)

В целом диссертация Старовойтовой Я.Ю. производит положительное впечатление, видна большая работа соискателя и научного руководителя. Вопросы не снижают ценности научного труда. Результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

С учетом вышеизложенного считаю, что представленная диссертационная работа имеет теоретическую и практическую значимость, соответствует требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор, **Старовойтова Яна Юрьевна, заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук** по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Мусина Ольга Николаевна
доктор технических наук, доцент по специальности 05.18.04,
доцент кафедры технологии продуктов питания
Института биотехнологии, пищевой и химической инженерии
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет И.И. Ползунова»
Барнаул, пр-т Ленина, 46, тел. 8-3852-669982
sergeevanv@alregn.ru

докторская диссертация защищена по специальности 05.18.15
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения и общественного питания

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю

25.02.2019г

Макашник



А.А. Динкер