

**Отзыв на автореферат диссертации
Дриль Анастасии Александровны
«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**

В настоящее время одним из популярных направлений в сфере общественного питания является создание продукции с использованием грибов. Грибы можно рассматривать как источник белка, пищевых волокон, хитозана, ряда водо- и жирорастворимых витаминов, макро- и микроэлементов. Наиболее распространена продукция из шампиньонов, однако вешенка обыкновенная отличается более простой технологией выращивания и пищевой ценностью. В то же время отсутствует производственная система комплексной переработки вешенки, для отрасли общественного питания актуальны технологии производства универсального полуфабриката на основе вешенки обыкновенной.

Диссертационная работа Дриль Анастасии Александровны посвящена актуальной теме – формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемой вешенки. Цель диссертационного исследования – создание модели процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на основе грибного сырья на примере вешенки обыкновенной.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом получены новые данные о химическом составе частей плодового тела культивируемой вешенки обыкновенной, показано, что белок ножек вешенки является более полноценным по сравнению с белком шляпок, что свидетельствует о преимуществах их использования в производстве полуфабрикатов и продукции общественного питания; разработана модель процесса формирования потребительских свойств продукции общественного питания на примере вешенки; разработан новый способ производства пастообразного полуфабриката из ножек вешенки, позволяющей сократить потери массы, снизить производственные затраты и добиться высоких реологических показателей готовой продукции; диссертантом доказано положительное влияние ионизирующего излучения на повышение содержания свободного белка и биологической ценности вешенки и на сроки годности полуфабриката из вешенки.

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы для работ, связанных с внедрением и расширением ассортимента новых продуктов общественного питания с использованием вешенки обыкновенной.

Диссертантом издана монография, результаты освещены в 15 статьях, в том числе 5 в изданиях, рекомендованных ВАК РФ, 2 в международных изданиях, индексируемых в Web of Science и Scopus, получен патент на изобретение, результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

Практическую значимость работы подтверждает разработка и утверждение в установленном порядке комплектов НТД – ТУ 10.39.17-040-26181223-2019 «Пастообразный полуфабрикат из вешенки обыкновенной. Технические условия», ТИ 10.39.17-040-26181223-2019 «Пастообразный полуфабрикат из вешенки обыкновенной. Технологическая инструкция по производству», СТО 68291575-021-2019 «Супы-пюре грибные на основе пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной», СТО 68291575-022-2019 «Соусы грибные на основе пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной», СТО 68291575-023-2019 «Изделия из рубленой массы с использованием пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной», а также 39 технико-технологических карт; разработка и патентование способа производства сухого концентрата для супов-пюре на основе вешенки обыкновенной; производственная апробация в ООО ТПК «Лукошко», ООО «Энергосервис НПЗ», ООО «Марс». Результаты исследований используются в учебном процессе НГТУ.

Замечание.

1. При обсуждении положительного влияния ионизирующего излучения на биологическую ценность вешенки обыкновенной, в частности на количество белка, аминокислотный скор, содержание витаминов (стр. 14-15 автореферата), неплохо было бы привести также информацию о предполагаемых причинах выявленных зависимостей.

В целом диссертация А.А. Дриль производит положительное впечатление, видна большая работа соискателя и научного руководителя. Замечание не снижает ценности научного труда. Результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

Работа «Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной» обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение задачи обеспечения населения продукцией с высокими потребительскими свойствами на основе рационального использования грибного сырья, что позволяет констатировать соответствие диссертации критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней»; автор, **Дриль Анастасия Александровна**, заслуживает присуждения искомой 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
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),
главный научный сотрудник, руководитель «Сибирского
научно-исследовательского института сыроделия»
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологий»
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,
тел. 8-3852-564505
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com

07.10.2020 г

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА



В.Н. Апасова