

Отзыв

официального оппонента кандидата технических наук, доцента, доцента кафедры пищевые и биотехнологии ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет) Науменко Натальи Владимировны 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

Актуальность темы диссертационного исследования

Сфера общественного питания в настоящее время является одной из перспективных отраслей российской экономики, что обусловлено как целью удовлетворения физиологических, культурных и иных потребностей населения с одной стороны, так и с предоставлением возможности развития малого и среднего предпринимательства в России в целом. Это обуславливает необходимость поиска новых подходов к вопросам организации деятельности предприятий общественного питания и совершенствованию ассортимента блюд и кулинарных изделий, в том числе хлебобулочных.

В ходе диссертационного исследования автор не только раскрывает теоретические вопросы сегментирования потребителей, и выделяет прямую корреляцию между отдельными сегментами и их предпочтениями в выборе продукции общественного питания, но и эффективно применяет данную модель «Ресторан-потребитель» (на примере, хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья), обосновав ее практическую целесообразность и значимость.

В этой связи, диссертационная работа Старовойтовой Яны Юрьевны, посвященная разработке технологии и оценке потребительских свойств хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья, и продвижении продукции общественного питания является актуальной и имеет теоретическое и практическое значение.

Обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации, их достоверность.

Обоснованность результатов, выдвинутых соискателем, основывается на согласованности данных эксперимента и научных выводов.

Основные положения диссертационной работы прошли апробацию на всероссийских и международных конференциях. По теме диссертации опубликовано 15 печатные работы в научных журналах, а также в материалах всероссийских и международных конференций.

Достоверность полученных результатов подтверждается проведением исследований с использованием современных методов физико-химического анализа, стандартизированных методов статистической обработки экспериментальных данных и апробацией технологических решений в производственных условиях предприятий общественного питания.

Представленная работа выполнена на современном теоретическом и методическом уровне. Обоснованность и достоверность результатов экспериментальных исследований, научных положений и выводов подтверждена применением общепринятых и специальных методов сбора, обработки и анализа информации, социологических, органолептических, физических, химических, микробиологических методов. Исследования проводились в 3–5-кратной повторности. Результаты обрабатывались методами расчета статистической достоверности измерений с использованием программ Microsoft Excel и Statsoft Statistica.

Научная новизна.

Диссертантом обоснована разработка и продвижение продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны соответствующие п. 6, 11 и 15 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15.

Автор отмечает целесообразность и эффективность применения порошка из рябины красноплодной (*Sorbus aucuparia* L.) в качестве дополнительного сырья при производстве фокачки и чабатты из пшеничной муки высшего сорта, улучшающего потребительские свойства хлебобулочных изделий, в том числе сохраняемость.

Предложен состав хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, вырабатываемых предприятиями общественного питания, на основании изучения потребительских предпочтений: для фокачки – мука овсяная – 20 %, порошок из рябины красноплодной – 5 %, пряные травы (розмарин, душица, чабрец) – 2 %; для чабатты – порошок из рябины красноплодной – 5 %.

На основе модели «ресторан – потребитель» предложен алгоритм продвижения продукции предприятий общественного питания на потребительский рынок с учетом сегментирования потребителей предприятий общественного питания на примере ресторанов.

Теоретическая и практическая значимость.

Теоретическая значимость диссертационной работы заключается в возможности использования полученных данных в научных и экспериментальных исследованиях, направленных на разработку новых наименований хлебобулочных изделий (фокачча и чиабатта) с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Практическая ценность результатов работы заключается в разработке и утверждении технологической документации (техничко-технологические карты) на новые продукты питания. Рецептуры и технологии разработанных национальных хлебобулочных изделий прошли апробацию в производственных условиях ООО «Про-питание» (г. Екатеринбург). «Уральская фокачча» и «Чиабатта по Уральски» включены в ассортимент мучных изделий ресторана Fratelli Spirini (г. Екатеринбург). Созданная методика сегментирования потребителей предприятий общественного питания применяется в НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области» (г. Екатеринбург).

Оценка содержания и оформления работы и автореферата.

Представленная на рассмотрение диссертационная работа, состоящая из введения, аналитического обзора литературы, описания объектов и методов исследования, экспериментальной части, выводов, списка литературы и приложений. Работа изложена на 165 страницах машинописного текста, содержит 42 таблицы и 55 рисунков. Список используемых источников информации включает 144 наименований работ.

Автореферат диссертации оформлен в соответствии с установленными требованиями на 23 страницах, включает 3 таблицы, 12 рисунков, выводы и список опубликованных работ. Автореферат отражает содержание диссертации.

Во введении обоснована актуальность темы, определена цель и поставлены задачи исследований, представлена научная новизна, практическая и теоретическая значимость работы, а также положения, выносимые на защиту.

В первой главе приведен аналитический обзор отечественной и зарубежной литературы по вопросам применения современных технологий на предприятиях общественного питания, использования традиционного и нетрадиционного сырья в рецептурах и технологиях хлебобулочных изделий для придания им заданных свойств. Проведен анализ научно-технической литературы и патентной информации по исследуемым вопросам.

Из представленного обзора литературы соискателем были установлены задачи исследований для поставленной цели работы.

Во второй главе представлены объекты и методы исследования органолептических, физико-химических, структурно-механических и микробиологических показателей разработанных хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья, а также показана структурная схема исследований.

В третьей главе проведены исследования по разработке рецептур и технологии производства хлебобулочных изделий вырабатываемых предприятиями общественного питания (фокачча и чиабатта) с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Автором установлены рецептуры и технологии национальных булочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья. Изучены показатели качества разработанных продуктов, пищевая ценность и показатели безопасности.

В четвертой главе предложена и апробирована методика продвижения хлебобулочных изделий предприятиями общественного питания.

Замечания по работе.

Положительно оценивая диссертационную работу Старовойтовой Яны Юрьевны и отмечая ее актуальность и новизну, а также значимость для науки и практики, следует обратить внимание на следующие дискуссионные моменты:

1. В пункте 2.2 «Методы исследования» не раскрыта сущность разработанной 5 балльной оценки органолептических показателей качества булочных изделий.

2. Соискателем в качестве объектов исследований выбрано растительное сырье, в частности чабрец, душица и розмарин, из материала диссертации не ясно, чем руководствовался автор при выборе данного сырья.

3. Почему в качестве практического применения методического подхода к продвижению на потребительский рынок продукции общественного питания выбран тип предприятия «ресторан»? Ведь согласно данных рис. 15 на стр. 62 тип предприятия «столовая» и «кафе» занимают большую долю на рынке предприятий питания г. Екатеринбурга.

4. В работе не достаточно научно обоснован выбор процентного соотношения нетрадиционного растительного сырья, в частности, порошка из рябины красноплодной 3, 4, 5, 6 и 7 %, не понятно были ли учтены рекомендации производителя.

5. Из п. 3.3 не понятно какое влияние оказывает совместное использование овсяной муки и порошка рябины красноплодной на газодерживающую способность и реологические свойства теста.

6. Нет согласованности между рисунком 38 и таблицей 22. Так пористость опытного образца характеризуется как «равномерная, без пустот и уплотнений», в то время как целесообразнее использовать понятие «свойственная данному виду изделий».

7. В работе автором отмечается, что внесение в рецептуры нетрадиционного растительного сырья позволяет повысить сохраняемость изделий, однако в этом вопросе не изучено влияние вида и способа упаковки на увеличение данного показателя.

Замечания носят рекомендательный характер, не снижают общей положительной оценки о диссертационной работе и могут быть учтены автором в дальнейших публикациях по теме исследования.

Заключение о соответствии диссертации критериям, установленным Положением о присуждении ученых степеней.

Диссертационная работа Старовойтовой Яны Юрьевны на тему «Разработка и продвижение продукции общественного питания с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей» является законченным научным исследованием, соответствует требованиям п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а ее автор, Старовойтова Я.Ю., заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры пищевые и биотехнологии
ФГАОУ ВО «Южно-Уральский
государственный университет
(национальный исследовательский университет)
г. Челябинск
пр. Ленина, 85
naumenkonv@susu.ru

Науменко
Наталья Владимировна

12.03.2019

