

В диссертационный совет Д 212.287.02
при ФГБОУ «Уральский государственный
экономический университет»

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

Рассматриваемая соискателем проблема расширения ассортимента продукции питания с высокими потребительскими свойствами на основе использования природных ресурсов, в частности микокультуры «Вешенка обыкновенная» является актуальной. Диссертационное исследование Дриль А.А. посвящено всестороннему изучению всех этапов процесса формирования потребительских свойств продукции на основе гриба: от сырья до реализации готовой продукции на потребительском рынке.

Исходя из положений, сформулированных в автореферате, можно заключить, что структура работы выстроена последовательно и логично. Автореферат диссертации содержит все необходимые разделы и характеризуется четкостью формулировок цели, задач и результатов.

К наиболее значимым результатам диссертации, имеющим элементы научной новизны, можно отнести следующие:

- на основе данных изучения и сравнения химического состава частей плодового тела вешенки обыкновенной – шляпок и ножек показано, что белок

ножек вешенки является более полноценным по сравнению с белком шляпок. Установлено положительное влияние ионизирующего излучения на повышение содержания свободного белка и биологической ценности культуры;

- впервые предложена модель процесса формирования потребительских свойств продукции питания на основе вешенки обыкновенной;

- разработан способ производства пастообразного полуфабриката из ножек вешенки обыкновенной, основанный на одновременной механической и тепловой обработке сырья, позволяющей сократить потери массы, снизить производственные затраты и добиться высоких реологических показателей готовой продукции.

Данные положения являются не только результатами, обладающими научной новизной, но и имеющими практическое значение для развития технологической отрасли пищевой индустрии.

В своем диссертационном исследовании автор успешно решает поставленные задачи. А достоверность и обоснованность результатов определяется использованием аналитической и статистической информации публикуемой авторитетными организациями и изданиями как российскими, так и зарубежными, а также применением математических методов обработки данных.

К недостаткам работы в целях безопасности пищевой продукции можно отнести нечеткую классификацию используемого ионизирующего излучения, которое определяет повышение пищевой ценности вешенки обыкновенной, а также влияет на рост микроорганизмов. Можно было бы указать область электромагнитного спектра ионизирующего излучения, длину волны (волновое число). Также в представленных материалах автореферата не указан, какой субстрат использовался при выращивании исследуемых образцов вешенки. Был ли это один или несколько производителей? В работе показана практическая значимость разработанного полуфабриката, однако, на мой взгляд, целесообразно указать более полную номенклатуру продукции общественного питания, основой для которой может служить данный полуфабрикат.

Отмеченные замечания носят скорее рекомендательный характер. Считаю, что работа А.А. Дриль соответствует уровню кандидатской диссертации и обладает несомненной теоретической и практической значимостью. По теме работы получен патент на изобретение и опубликовано достаточное количество работ (16), одна монография и полноценные статьи: две - в изданиях, индексируемых в базах данных Web of Science и Scopus, пять статей - в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК РФ.

В целом, автореферат позволяет сделать вывод о том, что диссертация А.А. Дриль на тему «Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной» выполнена на достаточно высоком научном уровне, представляет собой самостоятельное завершённое исследование, отвечает всем требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным исследованиям на соискание ученой степени кандидата технических 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.

Доцент кафедры технологии и организации
общественного питания

Институт торговли и сферы услуг

ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный
университет», канд. хим. наук, доцент

Наймушина Лилия Викторовна

Дата: 15.10.2020

Подпись заверяю:

ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»,
660041, Россия, г. Красноярск, пр. Свободный, 79
т. 8(391) 206-24-43
LNaumushina@sfu-kras.ru

