

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

Автором рассмотрена одна из актуальных проблем технологического развития сферы питания, которая заключается в расширении ассортимента продукции с высокими потребительскими свойствами на основе рационального и максимального использования имеющихся природных ресурсов. При возрастающей роли грибной продукции как следствие развития грибоводства в России и, в частности, в Сибирском регионе. Грибы – это перспективное сырье для производства полуфабрикатов и продукции общественного питания благодаря их вкусовым качествам и полезным свойствам. Поставлена интересная цель работы - формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе грибного сырья на примере вешенки обыкновенной.

Научная новизна работы заключается в получении новых данных о химическом составе частей плодового тела культивируемой вешенки обыкновенной – шляпок и ножек, при этом 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 обыкновенной. Автором разработаны разнообразные рецептуры супов-пюре с вешенкой, лисичками и белых грибов с содержанием ППФВО в количестве 20%, 30% и 40%, соусов с теми же ингредиентами с содержанием ППФВО в количестве 30%, 40% и 50%, котлет рыбных, тефтелей мясных и биточков из мяса птицы с содержанием ППФВО в количестве 30%, 40% и 50%. Выбор оптимальных рецептурных компонентов продукции базировался на результатах математического моделирования, функцией цели которого являлся выбор образца их исходного множества решений с повышенной пищевой и биологической ценностью (для супов-пюре и соусов) и с уменьшением энергетической ценности (для изделий из рубленой массы) и сравнительном анализе показателей качества. Для изделий из рубленой массы оптимальным количеством полуфабриката можно считать 40%, при котором достигается оптимальное соотношение органолептических, реологических показателей и цены изделий. Считаю, что исследование потребительского спроса разработанной продукции в реальных условиях действующего предприятия питания, реализованной как обеденная продукция, позволило в полной мере определить потребительские предпочтения. Выявить готовность потребителей платить за данную продукцию, когда и сколько раз в неделю, что говорит реальной о заинтересованности и спросе потребителей на продукцию на основе полуфабриката из вешенки обыкновенной.

Практическое применение результатов диссертационной работы заключается в разработке технологической документации:

На продукцию на основе ППФВО разработаны технические условия, технологические инструкции, стандарты организации и технико-технологические карты. Разработанная продукция прошла промышленную апробацию.

Потребительский спрос на разработанную продукцию изучен на респондентах - потребителях предприятия питания - столовой ООО «Энергосервис НПЗ», обслуживающей рабочих и сотрудников предприятия ООО «Марс» г. Новосибирск. Выявлен потенциальный спрос на разработанную продукцию общественного питания. 68% респондентов высоко оценили органолептические свойства продукции; 45% готово употреблять ее раз в неделю и чаще.

Представленные в диссертационной работе материалы используются в учебном процессе на кафедре технологии и организации пищевых производств Новосибирского государственного технического университета НЭТИ.

По материалам диссертационного исследования издано 15 публикаций, среди которых: 1 монография; 5 статей в изданиях, рекомендуемых ВАК при Минобрнауки России; 2 статьи в изданиях, индексируемых в базах данных Web of Science и Scopus. Материалы исследования также докладывались на всероссийских и международных конференциях. По теме исследований получен 1 патент РФ.

Текст автореферата изложен последовательно, с применением современной научной терминологии.

Наряду с положительными отмеченными моментами, к работе имеются **вопросы и замечания**:

1. Следовало бы более подробно рассмотреть экономический эффективность предлагаемого технологического решения.

Несмотря на указанные замечания, считаю, что они носят рекомендательный характер. В свою очередь, рассмотренная диссертационная работа является завершённой научной квалификационной работой, направленной на расширение ассортимента продукции общественного питания путем разработки и внедрения новых видов продукции на основе пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной, соответствует критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней», 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.

Зав. кафедрой «Биотехнология, технология
общественного питания, товароведение»
ФГБОУ ВО ОмГТУ
к.т.н., доцент

 М.А. Шадрин

«26» октября 2020 г.

Подпись Ф.И.О. заверяю: _____ отдел кадров.

Адрес:
644050, Российская Федерация, г. Омск, пр-т Мира, д. 11
тел.: (3812) 65-34-07 тел. кафедры: (3812) 23-43-77
эл. почта: shadrin_maxim@list.ru

