

В диссертационный совет Д 212. 287.02  
при ФГБОУ ВО «Уральский  
государственный экономический  
университет»

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Старовойтой Яны Юрьевны на тему  
«Разработка и продвижение продукции общественного питания с учетом  
предпочтений отдельных сегментов потребителей» по специальности 05.18.15  
– Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и  
специализированного назначения и общественного питания.

Приоритетной задачей пищевых предприятий является обеспечение населения высококачественным, полноценным и безопасным питанием, что находит отражение в ряде международных и национальных проектов, в том числе Постановлении Правительства Российской Федерации «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года».

Хлеб – необходимый продукт ежедневного массового потребления всеми группами населения вне зависимости от социального и материального положения, что связано с историко-культурными особенностями народа и достаточно высоким уровнем пищевой ценности данного продукта. По этой причине хлебобулочные изделия являются объектом многочисленных исследований, связанных с повышением их качества, где немаловажное значение приобретают вопросы обогащения незаменимыми микро - и макронутриентами и необходимостью производства новых видов продуктов различной функциональной направленности.

Научных исследований по коррекции состава хлебобулочных изделий в целях повышения их пищевой ценности за счет овощных и плодовых ингредиентов, местного и дикорастущего сырья, довольно много.

Имеется информация по разработке ТУ на чиабатту с добавками гречневой муки и овсяных хлопьев (г.Судак, 2016 г). Большинство видов разработанных рецептур хлебобулочных изделий рекомендуются для производства на хлебозаводах для розничной продажи населению.

Достоинством данной работы является разработка рецептуры, технологии выработки национальных булочных изделий фокачча и чиабатта, обогащенных нетрадиционными добавками из местного растительного сырья с добавкой овсяной муки для предприятий общественного питания и пищевой промышленности.

Рынок хлебобулочных изделий - один из самых стабильных и ёмких в России. Однако исследований продвижения продукции с учетом предпочтений отдельных сегментов потребителей не достаточно.

Автором разработана нормативно-техническая документация на новые виды булочных изделий, что подтверждает практическую значимость работы.

Научно обоснована и экспериментально доказана целесообразность и эффективность применения порошка из рябины красноплодной, как дополнительного сырья, а также муки овсяной и пряных трав.

Вместе с тем требуют уточнения следующие аспекты:

1) Насколько влияют добавки овсяной муки, порошка из рябины и пряных трав на вкус и цвет изделий?

2) Какова форма и масса выработанных национальных видов хлеба?

Отсюда, какова методика определения пористости?

3) Какие виды упаковки применялись для хранения изделий?

4) Проверялась ли «крошковатость» образцов?

Учитывая сложность работы, актуальность проблемы и качество диссертации в целом, считаем, что работа соответствует требованиям п.8 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК к кандидатским диссертациям, 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.

Доцент, канд. техн. наук, доцент  
Заведующий кафедрой технологии  
и организации общественного питания

Е.Н. Степанова

С.Ю. Глебова

Степанова Елена Николаевна,  
канд. техн. наук, доцент,  
Новосибирск, пр. К.Маркса 26  
Сибирский университет  
потребительской кооперации,  
кафедра товароведения и экспертизы  
товаров, доцент  
+7(383) 346-17-53

e-mail: enstepanova@yandex.ru

Глебова Светлана Юрьевна  
канд. биол. наук, доцент  
Новосибирск, пр. К.Маркса 26  
Сибирский университет  
потребительской кооперации,  
кафедра технологии и организации  
общественного питания, доцент  
+7(383) 346-16-20

e-mail: suhinsu@mail.ru

Подпись Степановой Елены  
удостоверяю Юрьевна

Проректор по научной работе

«18» марта 2019 г.

Подпись Глебовой Светланы

удостоверяю Юрьевна

Проректор по научной работе

«18» марта 2019 г.

