

ОТЗЫВ

на автореферат **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

Одним из направлений Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации является изыскание новых видов сырья, разработка ресурсосберегающих технологий, расширение ассортимента продукции на основе натурального сырья. Вешенка обыкновенная, как грибное сырье – перспективное с точки зрения воспроизводимости в промышленных масштабах и пищевой ценности по белку.

Диссертационная работа Дриль А.А. отвечает приоритетному направлению Продовольственной безопасности, что определяет ее актуальность. Необходимо отметить комплексный подход в диссертации: автором приведены этапы формирования потребительских свойств готовой продукции на основе вешенки в системе «от сырья до реализации готовых изделий». Работа представлена значительной экспериментальной частью: большой объём исследований с применением современных методик и методов математической обработки. Автор, для проведения эксперимента, использовал научно-исследовательские лаборатории Исследовательских Центров г. Новосибирска, что подтверждает достоверность результатов. Новизна технического решения подтверждена Патентом на Способ производства сухого концентрата для супов-пюре на основе вешенки обыкновенной.

Новизна исследований:

- расширена база знаний о химическом составе вешенки и частей ее плодового тела, что позволит в дальнейшем использовать этот вид грибного сырья в разработке новых видов продукции общественного питания на его основе;
- показано положительное влияние ионизирующего излучения на повышение биологической ценности вешенки;
- разработан способ производства пастообразного полуфабриката на основе вешенки, что позволит предприятиям общественного питания использовать его в расширении ассортимента вырабатываемой продукции;
- разработана модель формирования потребительских свойств (ПС) продукции общественного питания на основе вешенки, что даст возможность получения новых знаний о ПС продукции из других видов сырья.

Замечание по автореферату:

- очень ограничена информация в автореферате по исследованиям, представленном в четвертой главе диссертации.

В целом, на основе анализа автореферата, можно сделать вывод о том, что диссертация Дриль А.А. 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.

заведующая кафедрой общественного питания и сервиса
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
технологический университет»,

доктор технических наук, профессор  Тамова Майя Юрьевна
«16» октября 2020 г.

350072, г. Краснодар, Московская, 2

тел. +7(861) 274-67-45

e-mail: tamova_maya@mail.ru

