

**ОТЗЫВ**  
**на автореферат диссертации**  
**Арисова Александра Валерьевича**

*на тему: «Разработка блюд и рациона питания детей школьного возраста с использованием продуктов из пророщенного зерна», представленный на соискание степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания*

В диссертационной работе Арисова А.В. представлены исследования по Разработке блюд и рациона питания детей школьного возраста с использованием цельносмолотой муки из пророщенного зерна пшеницы, ржи, ячменя и овса. Это направление исследований не перестанет быть актуальным, т.к. правильное питание является одним из факторов поддержания здоровья у всех групп населения, в том числе дети 7-11 лет.

Пророщенное зерно злаковых культур является ценным источником незаменимых аминокислот, витаминов, пищевых волокон. Использование такого продукта в рецептурах продукции общественного питания позволит моделировать рецептуру для получения заданных свойств готовых блюд и изделий. Это позволит более свободно модернизировать рацион питания под требования нормативной документации для удовлетворения суточной потребности в пищевых веществах.

Работа состоит из 4 глав. В первой главе изучена литература (в том числе зарубежная) по заданной теме. Во второй главе описана организация эксперимента, представлены объекты и методы исследования. В третьей главе представлены исследования по получению полуфабриката из пророщенного зерна (пшеница, рожь, ячмень, овес), а также разработка рецептур и технологий блюд и изделий с его использованием. В четвертой главе представлены результаты исследований по разработке рациона питания детей младшего школьного возраста в учреждениях отдыха и оздоровления с круглосуточным пребыванием.

В автореферате представлены 24 публикации автора по теме исследования в период 2015-2021 гг. Из них 6 статей в изданиях, входящих в Перечень ведущих рецензируемых научных журналов ВАК, 2 статьи в изданиях, входящих в международные базы данных и системы цитирования, 1 монография, 1 свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ, 14 статей в прочих изданиях.

Замечание: на странице 9 указано «Освещение УФ более 2 ч (шаги 3–8) не влияет на время проращивания», при этом на странице 10 на рисунке 2 видно, но ультрафиолетовое освещение на 4 шаге оказывает небольшое влияние.

Замечание не снижает ценности научного труда. Результаты работы обоснованы и имеют практическую значимость.

Диссертационная работа Арисова Александра Валериевича «Разработка блюд и рациона питания детей школьного возраста с использованием продуктов из пророщенного зерна» соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а сам автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д-р техн. наук (по специальности 05.18.15),  
доцент, проректор по учебной работе и  
качеству образовательной деятельности,  
профессор кафедры гостиничного и  
ресторанного бизнеса» ФГБОУ ВО  
«Сочинский государственный университет»  
*25.05.2021*

Ердакова  
Виктория Павловна

Адрес организации:  
354000, Краснодарский край, г. Сочи, ул.  
Пластунская, 94  
Тел. 8(862) 264-91-54  
E- mail: [victoria.erdakova@yandex.ru](mailto:victoria.erdakova@yandex.ru)

Подпись заверяю:

