

**Отзыв**  
**на автореферат диссертации**  
**Арисова Александра Валерьевича**

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

Одним из приоритетных направлений научных исследований на 2021–2030 гг., перечень которых утвержден распоряжением Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. № 3684-р, является решение вопросов оптимизации питания различных возрастных групп населения страны. Нормы, предъявляемые к организации питания, представлены в различных нормативных документах (ГОСТ, СанПиН, ТР ТС и др.). Одной из ключевых групп населения являются дети школьного возраста, для которых питание является важным фактором нормального роста и развития. Учреждения отдыха и оздоровления с круглосуточным пребыванием детей должны оказывать не только поддерживающий, но и оздоравливающий эффект, в том числе за счет организации правильного питания. В связи с этим тема диссертационной работы «Разработка блюд и рациона питания детей школьного возраста с использованием продуктов из пророщенного зерна» является актуальной не только в настоящее время.

Диссертационная работа Арисова А. В. посвящена разработке рецептур и технологии продукции для предприятий общественного питания с использованием продуктов из пророщенного зерна. Актуальность работы подтверждается не только возможностью расширения ассортимента продукции, но разработкой сбалансированного рациона питания детей школьного возраста по основным макро- и микронутриентам, в том числе пищевым волокнам.

Научная новизна работы заключается в научном обосновании рецептур блюд с использованием полуфабриката из цельносмолотого пророщенного зерна и их практическая реализация в рационе питания детей школьного возраста (7–11 лет) для учреждений отдыха и оздоровления с круглосуточным пребыванием.

В диссертационной работе представлены исследования по получению цельносмолотой муки из различных видов пророщенного зерна, обоснована рецептура смеси из 4 видов муки, разработаны рецептуры блюд и изделий, в рецептурах которых использована эта смесь, а также представлен рацион питания детей младшего школьного возраста для учреждений отдыха и оздоровления с круглосуточным пребыванием с включением разработанных блюд и изделий.

По теме диссертации опубликовано 23 научные работы. Среди них как статьи в журналах, рекомендованных ВАК, так и индексируемых в международных базах данных Scopus и Web of Science. Получено 1 свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ.

Представленный в автореферате материал позволяет в достаточной степени ознакомиться с результатами проделанной работы.

По содержанию автореферата имеются следующие вопросы и замечания: В работе представлены результаты исследований влияния холодного плазменного излучения на микробиологические показатели зерна при изменении экспозиции, Были ли исследованы другие параметры излучения? Как недостаток отмечаем, что в работе не нашел отражение расчет экономической эффективности предлагаемых технологических решений.

Отмеченные недостатки не снижают качество представленной диссертационной работы, и не влияют на главные теоретические и практические результаты.

Диссертация является законченным научно-исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно на высоком научном уровне. Достоверность экспериментальных данных обеспечивается использованием современных средств и методик проведения исследований, базируются на большом объеме экспериментального материала. Положения теории основываются на известных достижениях фундаментальных и прикладных научных дисциплин, математике и математической статистики и др.

Диссертационная работа Арисова Александра Валерьевича представляет собой законченное исследование, выполненное в рамках паспорта специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Доктор технических наук (специальность 05.18.15), доцент  
Заместитель директора по учебной и воспитательной работе  
Кемеровского института (филиала) ФГБОУ ВО  
«Российский экономический университет  
им. Г.В. Плеханова»

Адрес организации: 650992, г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 39  
Тел. 8(3842) 75-57-80  
e-mail [GabinskayaOS@mail.ru](mailto:GabinskayaOS@mail.ru)



*О.С. Габинская*

О.С. Габинская

31.05.2021

Подпись заверяю:

*Заместитель директора Тихонов И.И.*