

ОТЗЫВ

на автореферат

Арисова Александра Валерьевича

«Разработка блюд и рациона питания детей школьного возраста с использованием продуктов из пророщенного зерна»

на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Долгое время школьное питание было построено по принципам, разработанным еще в советское время, и не учитывало изменения, произошедшие в питании и здоровье детей и их родителей, за последние 20 лет. В настоящее время появляется все больше данных научных медицинских исследований по уточнению роли пищевых волокон в питании человека. Если первоначально эта роль определялась только как улучшение пищеварения, то на настоящий момент доказано, что пищевые волокна предотвращают появление сердечно-сосудистых заболеваний, снижают риск диабета II типа, рака пищевода и т.д.

Поэтому актуальность работы по разработке блюд и рациона питания детей школьного возраста с использованием продуктов из пророщенного зерна как источника пищевых волокон не вызывает сомнений.

Научная новизна работы связана с уточнением и оценкой количественного влияния технологических факторов проращивания на нутритивные свойства пророщенного зерна, внедрением полуфабриката из пророщенного зерна в продукцию общественного питания, обоснованием использования холодного плазменного излучения в снижении патогенности микробов в пророщенном зерне.

Практическая ценность работы обусловлена промышленной апробацией предлагаемых технологических решений в условиях двух предприятий, разработкой нормативно-технической документации, получением авторского свидетельства.

Среди крайне интересных моментов работы хотелось бы отметить:

- 1) подтверждение предложенных вариантов схемы биохимических реакций проращивания определением аминокислотного состава зерна (см. рис. 3 стр. 12 автореферата);
- 2) данные анализа рационов питания детей школьного возраста на примере двух учреждений отдыха и оздоровления;
- 3) компьютерную программу для расчета «Генератор рациона питания» (см. стр. 17 рис. 8 автореферата).

Однако при изучении автореферата работы к автору возникает ряд вопросов и замечаний:

- 1) как была проведена органолептическая оценка образцов булочки (см. стр. 13 и рис. 4 автореферата)? И насколько данный продукт будет интересен детям?
- 2) как скажется на стоимости котлет полная замена хлеба на полуфабрикат из пророщенного зерна (стр. 14 автореферата)?
- 3) большинство выводов является простой констатацией фактов из экспериментальной части работы.

В целом работа Арисова Александра Валерьевича является актуальной, вызывает живейший научный интерес, имеет большую практическую значимость, написана хорошим языком, легко читается, замечания по работе не носят принципиального характера, сам автореферат соответствует п. 9 Положения о присуждении ученых степеней, предъявляемых ВАК РФ к авторефератам, а сам автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Д.х.н. (02.00.03),
 профессор (05.18.01, 05.18.15),
 зав. кафедрой
 «Технологии и организации
 общественного питания»

09.06.2021

Макарова

Макарова Надежда
 Викторовна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования

"Самарский государственный технический университет"
 443100, Самара

ул. Молодогвардейская, 244 (главный корпус)

Контактный телефон (8462) 3520969

E-mail МакароваNV1969@yandex.ru

Подпись Макаровой Н.В. заверяю
 Ученый секретарь СамГТУ



Handwritten signature of the university secretary.

Малиновская Ю.А.