

Отзыв на автореферат диссертации
Арисова Александра Валерьевича
«РАЗРАБОТКА БЛЮД И РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКТОВ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА», 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

Указом Президента РФ о Стратегии научно-технологического развития России, требуется осуществить «переход к высокопродуктивному агрохозяйству, обеспечивающему хранение и эффективную переработку сельскохозяйственной продукции, создание безопасных и качественных, в том числе функциональных, продуктов питания». В настоящее время одним из актуальных направлений в области функционального питания является создание продуктов с использованием полуфабриката из цельносмолотого пророщенного зерна пшеницы, ржи, ячменя и овса.

Диссертационная работа Арисова Александра Валерьевича посвящена актуальной теме – разработке сбалансированных, обогащенных пищевыми волокнами, блюд и рационов питания школьников с использованием цельносмолотого пророщенного зерна. Цель диссертационного исследования – разработка блюд и изделий с использованием полуфабриката из цельносмолотого пророщенного зерна и рациона питания детей школьного возраста в учреждениях отдыха и оздоровления.

Научная новизна диссертационной работы состоит в том, что диссертантом впервые установлено влияние технологических факторов проращивания (естественное и ультрафиолетовое освещение, температура проращивания) на повышение пищевой ценности (содержание пищевых волокон, глутаминовой и аскорбиновой кислот) пророщенного зерна, научно обосновано использование воздействия холодного плазменного излучения для снижения микробиологической обсемененности по КМАФАнМ, БГКП и плесени до допустимых значений при проращивании пшеницы, ржи, ячменя и овса, установлена целесообразность использования полуфабриката из пророщенного зерна в технологии продукции общественного питания, научно обоснован рацион питания детей школьного возраста на 14 дней в учреждениях отдыха и оздоровления с использованием разработанного ассортимента блюд и изделий с применением авторской программы для ЭВМ «Генератор рациона питания».

Полученные диссертантом результаты могут быть использованы для работ, связанных с расширением ассортимента новых продуктов функционального питания с использованием полуфабриката из цельносмолотого пророщенного зерна пшеницы, ржи, ячменя и овса.

Опубликованность результатов по теме диссертации можно оценить как высокую, так как результаты освещены в 23 работах, в том числе в монографии, 6 статьях в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ, 2 статьях в изданиях, индексируемых в международных базах данных Scopus и Web of Science, результаты работы достаточно полно отражены в печати и обсуждены на научных конференциях различного уровня.

Практическую значимость работы подтверждает разработка НТД на производство полуфабриката из пророщенного зерна (ТУ № 10.89.19-007-02069214-2019 и ТИ ТУ № 10.89.19-007-02069214-2019) и на продукцию общественного питания (ТТК № 2001 «Булочка „Зерновушка“», ТТК № 2002 «Котлета „Полевая“», ТТК № 2003 «Пудинг „Зерновой“»), промышленная апробация и внедрение технологических решений в ООО «Багет» (г. Челябинск) и комбинате школьного питания ООО ГК «Кейтеринбург» (г. Качканар), формирование рациона с применением разработанного ассортимента блюд и изделий с включением полуфабриката из цельносмолотого пророщенного зерна в рецептуры, а также получением свидетельства на программу для ЭВМ «Генератор рациона питания» № 2018665670 от 6 декабря 2018 г.

Замечания.

1. Стр. 9 автореферата: «За основной контролируемый показатель при проращивании зерна принимали наличие ростка длиной около 5 мм у 90 % зерна». Откуда взялась цифра в 90 %? Такая всхожесть превышает нормативные требования к

репродукционным семенам пшеницы, ржи, овса, ячменя для производства товарной продукции (ГОСТ Р 52325). Это уровень элитных семян.

2. На чем основан выбор минимального значения температуры проращивания зерна 17 °С? В открытом грунте зерно прорастает при слабых плюсовых температурах.

3. Есть ли какие-то научные предпосылки для отнесения семян пшеницы, ржи, ячменя и овса к светочувствительным видам?

Замечания не снижает ценности научного труда. Результаты работы могут быть рекомендованы к внедрению.

Работа «Разработка блюд и рациона питания детей школьного возраста с использованием продуктов из пророщенного зерна» обладает научной новизной, практической значимостью и является завершенной научно-квалификационной работой, направленной на решение проблемы обеспечения школьников продуктами полноценного и здорового питания, в состав которых входят компоненты пророщенного зерна пшеницы, ржи, ячменя и овса, что позволяет констатировать соответствие диссертации критериям п. 9 «Положения о присуждении ученых степеней»; автор диссертации, **Арисов Александр Валерьевич**, заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Мусина Ольга Николаевна
д-р техн. наук (05.18.15), доцент (05.18.04),
главный научный сотрудник, руководитель «Сибирского
научно-исследовательского института сыроделия»
ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробιοтехнологий»
РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Советской Армии, 66,
тел. 8-3852-564505
sibniis.altai@mail.ru, musinaolga@gmail.com

01.06.2021 г

Подпись Мусиной Ольги Николаевны заверяю
Начальник отдела кадров ФГБНУ ФАНЦА



В.Н. Апасова