

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 ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания.

Отсутствие сбалансированного рациона питания детей школьного возраста в настоящее время является достаточно актуальной проблемой, требующей решения в том числе за счет разработки новых рецептов и технологий блюд, обогащенных пищевыми волокнами и микронутриентами.

Представленная к оценке диссертационная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие Паспорту специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания:

- установлено влияние технологических факторов проращивания (естественное и ультрафиолетовое освещение, температура проращивания) на повышение пищевой ценности (содержание пищевых волокон, глутаминовой и аскорбиновой кислот) пророщенного зерна, что соответствует п. 3 и 4 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15.

- 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, что соответствует п. 4 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15.

- установлена целесообразность использования полуфабриката из пророщенного зерна в технологии продукции общественного питания, что соответствует п. 4 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15.

- 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», что соответствует п. 14 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15.

Полученные в ходе исследования экспериментальные результаты и защищаемые положения хорошо аргументированы, грамотно и

последовательно представлены в автореферате и, кроме того, подтверждаются исследованиями других авторов.

Практическую ценность работы представляет апробация результатов исследований в производственных условиях ООО «Багет» и ООО ГК «Кейтеринбург» для чего разработана соответствующая техническая документация.

По автореферату имеются следующие замечания и вопросы:

1. Изучалась ли зависимость между степенью замачивания зерна и продолжительностью проращивания?

2. Исследовалась ли зависимость между продолжительностью ультрафиолетового освещения зерна при проращивании и микробиологической обсемененностью пророщенного зерна?

Представленные замечания носят уточняющий характер и не уменьшают достоинств выполненной работы. В целом считаю, что диссертационные исследования **Арисова Александра Валерьевича** являются законченной научной работой, выполненной автором лично на современных методическом и теоретическом уровнях, а ее 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.

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедры биотехнологии

Бийский технологический институт (филиал)

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный

технический университет им. И.И. Ползунова»

Е.Д. Рожнов



Бийский технологический институт (филиал)
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный
технический университет им. И.И. Ползунова»,
659305, г. Бийск, ул. Героя Советского Союза
Трофимова, 27.

e-mail: red@bti.secna.ru

моб. тел.: +7 (913) 212 08 58

08.06.2021