

Отзыв

на автореферат диссертации Корпачевой Светланы Михайловны на тему «Разработка и оценка качества продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи», представленный на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

В настоящее время одной из приоритетных задач является повышение качества питания населения. Для этого делаются попытки усовершенствования технологий производства пищевых продуктов с целью увеличения в них содержания биологически актив веществ. На сегодняшний день популярными являются продукты питания, получаемые с использованием отходов и продуктов переработок зерноперерабатывающей промышленности. К показателям их функциональной ценности относится содержание в них пищевых волокон и химических соединений, обладающих антиоксидантной активностью, которые играют роль в профилактике различных заболеваний.

В связи с этим, представленные Корпачевой Светланой Михайловной в автореферате данные по разработке продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи, являются актуальными.

Диссертационная работа содержит элементы научной новизны в рамках п. 2, 4 и 5 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15: получены новые данные о пищевой ценности порошка из лузги гречихи полученного механохимической обработкой; на основе математического моделирования разработаны рецептуры продукции общественного питания: кремов и мучных кондитерских полуфабрикатов творожного и бисквитного с использованием порошка из лузги гречихи, обеспечивающим заданное содержание пищевых волокон, флавоноидов и антиоксидантной активности.

Практическая значимость работы заключается в том, что полученные диссертантом результаты прошли промышленную апробацию в ООО «Фуд-

Мастер-Фабрика» (г. Новосибирск), что подтверждается актом о промышленной апробации и заключением о внедрении.

Результаты диссертационной работы представлены на конференциях международного и всероссийского уровня. Основные положения диссертации отражены в 14 публикациях, в том числе в журналах, рекомендованных ВАК, – 4; в изданиях, индексируемых в наукометрических базах данных Web of Science и Scopus, – 1; в сборниках и трудах международных и всероссийских конференций – 8. Получен 1 патент.

По тексту автореферата имеются следующие замечания:

1. Обоснуйте с какой целью и почему определяли щелочность в бисквитном полуфабрикate?

2. Чем обосновывается выбор фольгированного бумажного пакета для хранения порошка из лузги гречихи? Каким образом будет предусмотрено его хранение в бóльших объемах?

3. В выводах к работе указаны процентные значения внесения порошка в рецептуры разрабатываемых блюд и изделий, при этом в тексте данные значения не указаны.

На основании выше изложенного можно заключить, что диссертационная работа Корпачевой Светланы Михайловны представляет собой законченное научное исследование, и соответствует требованиям п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», 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.

Доктор технических наук, доцент,
проректор по цифровизации, научной и
инновационной деятельности ФГБОУ
ВО «Орловский государственный
аграрный университет имени Н.В.
Парахина»
302019, г Орел,
ул. Генерала Родина, д. 69
+7(4862) 76-14-51
E-mail: prorector4@orelsau.ru

Березина Наталья Александровна
«*Орел*» *июль* 2022 г.

