

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Корпачевой Светланы Михайловны на тему «Разработка и оценка качества продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи», 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 (технические науки)

Современный уровень развития сырьевой базы способствует созданию системы комплексной переработки сырья, в том числе вторичного. В связи с тем, что в перерабатывающей промышленности при получении основного продукта из растительного сырья большой процент составляют отходы, содержащие в своем составе ценнейшие пищевые вещества, представленная Корпачевой Светланой Михайловной работа, посвященная отходам при переработке гречихи, актуальна.

Структура и содержание автореферата соответствуют общепринятым требованиям к написанию диссертационного исследования.

Представленная работа содержит элементы научной новизны, соответствующие п. 2, 4 и 5 Паспорта специальности ВАК РФ 05.18.15. – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

О теоретической ценности свидетельствует внедрение результатов исследований в учебный процесс на кафедре технологии питания ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» при проведении лекций, практических и лабораторных занятий, а также выполнении выпускных квалификационных работ по направлению «Технология продукции и организации общественного питания»

О практической ценности свидетельствуют разработанные технологии, новизна которых подтверждается патентом РФ, техническая документация на разработанный ассортимент продукции общественного питания, а также производственная апробация в ООО «Фуд-Мастер-Фабрика» (г. Новосибирск).

Основные положения диссертации опубликованы и апробированы автором в 14 научных работах, в том числе 4 журналах, рекомендованных ВАК и 1 статьей в базе данных Web of Science. Представленный в автореферате и публикациях материал позволяет в полной степени ознакомиться с результатами проделанный работы.

Вместе с тем, при прочтении автореферата имеются следующие замечания:

1. На мой взгляд, целью научного исследования не может быть разработка рецептур блюд. Цель следовало бы сформулировать с научной точки зрения.

2. Непонятно, почему исследования химического состава и пищевой ценности лузги и порошка (а они включены в научную новизну) не вошли в схему исследования?

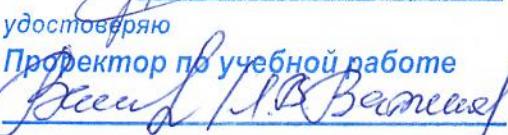
3. На мой взгляд, вывод о том, что отличительной особенностью лузги выбранного сорта является высокое содержание пищевых волокон и флавоноидов не совсем корректен, так как такой же вывод можно сделать и о других сортах гречихи.

Тем не менее, указанные замечания не снижают ценности выполненной работы, а достоверность полученных автором исследований не вызывает сомнения, так как они базируются на большом объеме экспериментального материала. Общая структура и изложение работы представлены в соответствии с предложенной общей схемой исследования и характеризуется логичностью и ясностью повествования.

В целом можно отметить общую положительную оценку выполненной работы. Считаю, что диссертационные исследования Корпачевой Светланы Михайловны 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.

Кандидат биологических наук,
доцент, заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
АНОО ВО Центросоюза РФ
«Сибирский университет
потребительской кооперации»



Подпись 
удостоверяю
Профессор по учебной работе

« 18 » мая 2022 г.