

ОТЗЫВ

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

Наиболее значимыми функциональными пищевыми ингредиентами являются пищевые волокна. Известно много работ по использованию пищевых волокон различного происхождения в составе рецептур пищевых волокон. Однако наиболее перспективным направлением является внедрение на всех этапах производственных процессов безотходных технологий и вовлечение в них вторичных сырьевых ресурсов.

При получении крупы из зерна гречихи около 20 % от общей массы составляет лузга, которая практически не находит практического применения. Лузга гречихи содержит в своем составе полисахариды, лигнин, полифенольные комплексы, микроэлементы. Дополнительная обработка и получение продуктов переработки лузги гречихи позволяет получить ценный вторичный сырьевой ресурс, который может быть использован в пищевой промышленности и в технологии продукции общественного питания.

В связи с этим, представленная работа, посвященная разработке рецептур продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи, является актуальной и соответствует современным направлениям развития индустрии питания.

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

Научная новизна заключается в следующем:

- уточнены данные по химическому составу, пищевой ценности, качества и безопасности лузги гречихи и определены перспективы ее применения в рецептурах продукции общественного питания;
- доказана целесообразность применения механохимической обработки в технологии получения порошка из лузги гречихи;
- установлено удовлетворение суточной потребности 100 г порошка из лузги гречихи в пищевых волокнах на 228 %, флавоноидах на 88 %, марганце на 65 %, магнии на 57 %, железе на 500 и 277,8 % для мужчин и женщин соответственно;

- методами математического моделирования разработаны рецептуры продукции общественного питания, обеспечивающие заданное содержание пищевых волокон, флавоноидов и антиоксидантной активности.

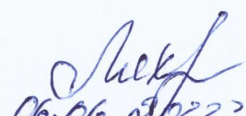
Несомненным достоинством работы является промышленная апробация технологических решений в компании ООО «Фуд-Мастер-Фабрика», разработка пакета нормативно-технической документации на продукты переработки лужги гречихи и ассортимент продукции общественного питания.

Представленные в работе научные положения и выводы подтверждены значительным объемом полученного экспериментального материала и проведенных испытаний.

Основные положения и результаты диссертационной работы опубликованы в 14 научных работах, из них 4 работы в журналах, рекомендованных ВАК РФ, 1 работа, индексируемая в наукометрических базах данных Web of Science и Scopus, 1 патент на изобретение «Полуфабрикат творожный с гречишной клетчаткой, со свекольным пюре и с сахаром».

Диссертационная работа «Разработка и оценка качества продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лужги гречихи» является законченным научным исследованием, которое соответствует требованиям п.9-14 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 №842 (ред. от 11.09.2021), а её автор Корпачева Светлана Михайловна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Заместитель директора по учебной и воспитательной работе Института Мирового океана (Школы) ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», кандидат технических наук


06.06.2022
Лях Владимир Алексеевич

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ)
690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10
E-mail: lyah.va@dvfu.ru, тел. +7 (423) 265-24-24 доб 1007

