

## **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)

В работе рассмотрены основные направления использования вторичных ресурсов и отходов агропромышленного комплекса (АПК), пищевой и перерабатывающей промышленности в производстве пищевых продуктов. Представлен отечественный и зарубежный опыт применения лузги гречихи и продуктов ее переработки, перспективы их использования в производстве продуктов питания. Возросший в настоящее время интерес к безотходным технологиям и вовлечение в них вторичных сырьевых ресурсов в мукомольно-крупяной отрасли пищевой промышленности обусловил актуальность разработки рецептур продукции с использованием отходов переработки гречихи как одного из перспективных направлений расширения ассортимента и повышения пищевой ценности продукции для предприятий общественного питания.

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.

В диссертационной работе выполнен большой объем экспериментальных исследований, позволивших установить новые уточненные данные о химическом составе лузги гречихи в отношении содержания биологически активных веществ, обладающих антиоксидантными свойствами.

Разработаны технологические параметры механохимической обработки, используемые в получении порошка из лузги гречихи,

установлены соотношения порошка в продуктах общественного питания, позволяющие получить продукцию повышенной пищевой ценности.

Результаты диссертационного исследования опубликованы в 14 печатных работах, в том числе в журналах, рекомендованных ВАК – 4; в изданиях, индексируемых в научометрических базах данных Web of Science и Scopus – 1. Получен 1 патент. Представленный в автореферате и публикациях материал позволяет в полной степени ознакомиться с результатами проделанный работы.

Рассмотренная диссертационная работа является завершенной научной квалификационной работой, направленной на расширение ассортимента продукции общественного питания путем разработки и внедрения новых видов продукции с использованием порошка из лузги гречихи, соответствует критериям п.9 «Положения о присуждении ученых степеней», а ее 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.

Проректор по научной работе и  
инновациям, зав.кафедрой  
«Технологические машины и оборудование»  
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный  
технический университет»,  
д.т.н., профессор  
Дата 07.06.2022 г.  
Адрес: 414056 г.Астрахань, ул. Татищева, 16  
Тел.: (8512)614140  
Email: u.maksimenko@astu.org



Юрий Александрович Максименко

Подпись Ю.А. Максименко заверяю.  
Начальник отдела кадров  
ФГБОУ ВО «Астраханский государственный  
технический университет»

Наталья Михайловна Любиш